



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>



A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

- + *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.
- + *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.
- + *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.
- + *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse <http://books.google.com>



FROM THE LIBRARY OF
Professor Karl Heinrich Rau
OF THE UNIVERSITY OF HEIDELBERG

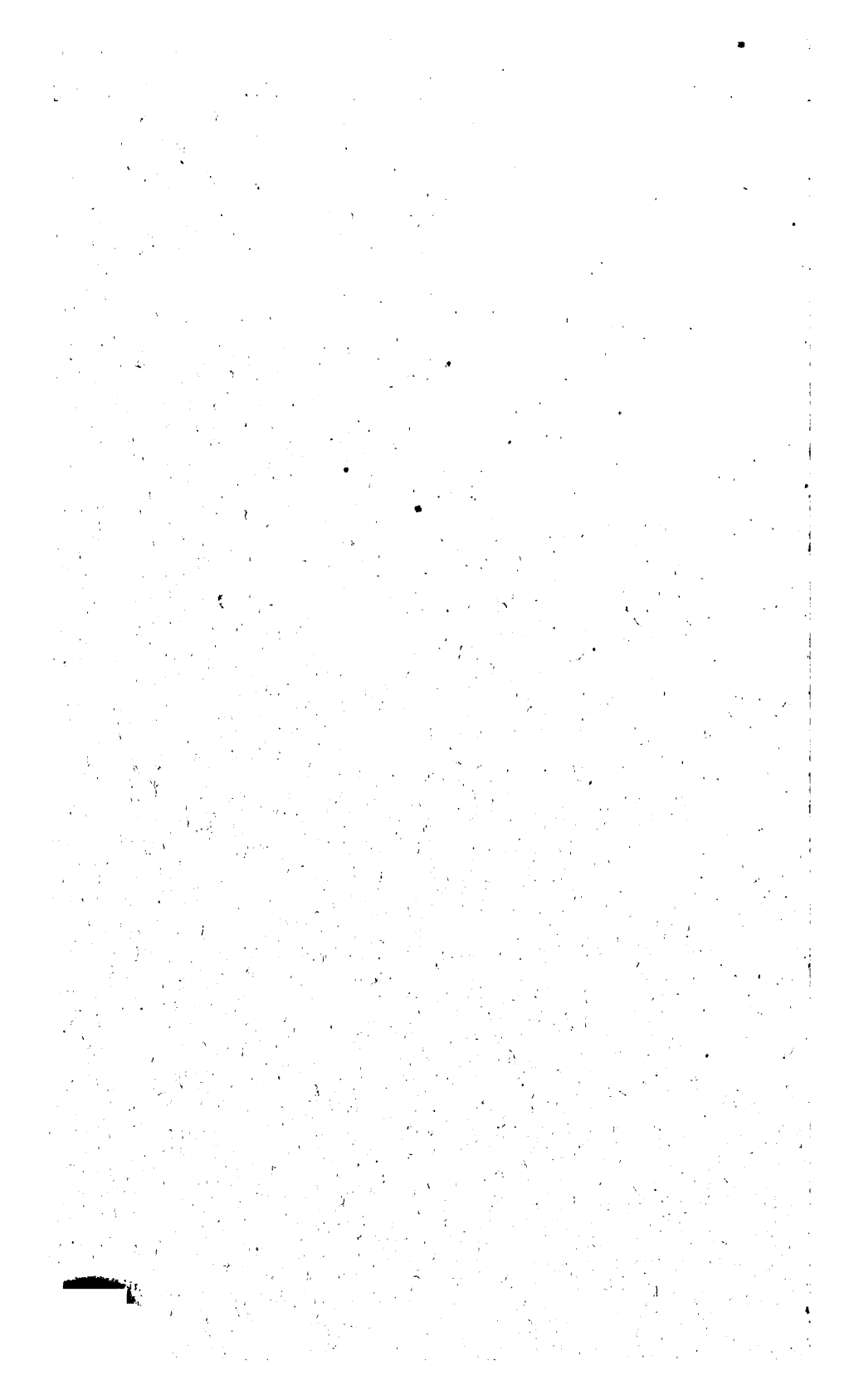
PRESENTED TO THE
UNIVERSITY OF MICHIGAN

BY
Mr. Philo Parsons

OF DETROIT

1871

SB
393
.L96



DU
PERFECTIONNEMENT

DE LA



CULTURE DE LA VIGNE,

PAR

Charles Can
CH. J. M. LULLIN, de Châteauneuf

LIEUTENANT-COLONEL,

MEMBRE DU COMITÉ DE LA CLASSE D'AGRICULTURE, DE LA SOCIÉTÉ
DES ARTS DE GENÈVE; CORRESPONDANT DE CELLE ROYALE
DE PARIS, DE CELLES DE TOULOUSE, DE ZURICH,
DE LYON, DE NIORT, DE LIÈGE,
DE LAUSANNE, ETC.

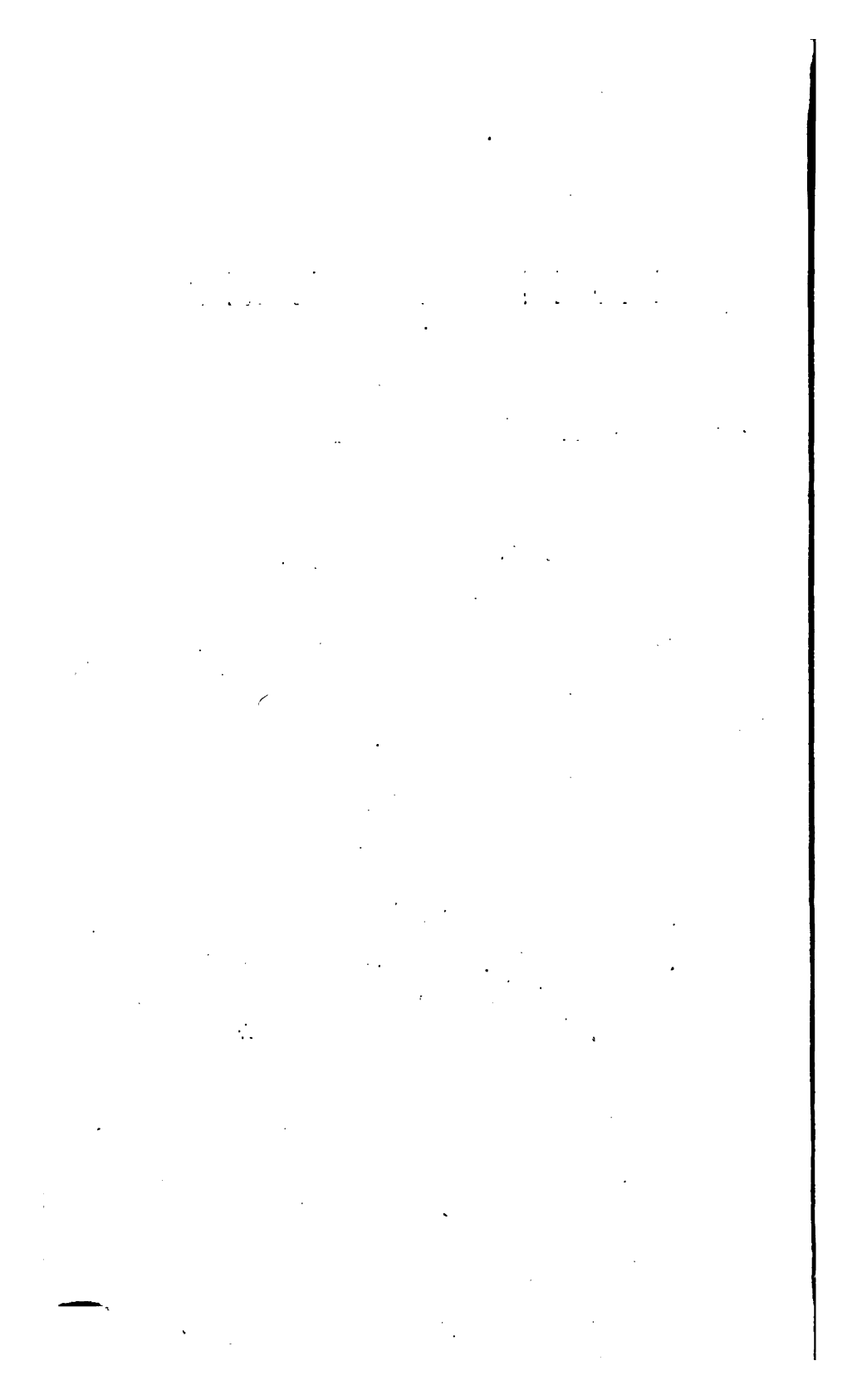
GENÈVE,

AB. CHERBULIEZ, LIBRAIRE, AU HAUT DE LA CITÉ.

PARIS,

MÊME MAISON, RUE DE SEINE-SAINT-GERMAIN, 57.

MDCCCXXXII.



Rec 1955 6-6-40 - M J 2

DU PERFECTIONNEMENT

DE LA

CULTURE DE LA VIGNE.

OBSERVATIONS PRÉLIMINAIRES.

L'ÉTABLISSEMENT des associations des propriétaires de vignes est, sans doute, un des meilleurs moyens de perfectionner cette branche importants d'économie rurale ; c'est aussi un moyen indirect de venir au secours des familles et des grainiers, dans les années de disette, occasionées par les grandes chaleurs et sécheresses ; car alors les vignes donnent les meilleurs vins et les récoltes les plus abondantes, et vous donnent par conséquent l'argent avec lequel vous pourrez vous procurer des grains, des

foins et des pailles chez nos voisins , qui n'ont pas de vignes , et qui , dans des positions plus élevées , abondantes en sources , font , pour l'ordinaire , des récoltes très-fortes dans ces circonstances ; nous en avons de nombreux exemples , et l'année 1825 en est une preuve. Le canton de Genève , tout situé dans la plaine , a fait une récolte misérable de foin et grains , et jamais , de mémoire d'homme , elle n'a été plus belle , tant en fourrages qu'en grains , dans les vallées des montagnes de la Savoie.

Je suis loin de penser qu'il faille multiplier les vignes , il y en a même encore plusieurs dans le canton qui , étant dans des situations défavorables ou dans des terrains qui ne conviennent point à cette culture , devraient être arrachées , et remplacées par de l'esparcette , des luzernes ou des prairies de graminées , soit fenasse , mêlées de trèfles blanc et jaune , de vesce vivace , etc. , etc. Mais il nous reste une quantité de coteaux où la vigne prospère à merveille , d'autres dont la pente est assez rapide pour que les prairies des graminées y donnent et durent peu , et qui devraient être mis en vignes si l'exposition est favorable , ou en esparcette dans le cas contraire. Il s'agit donc , soit pour les vieilles vignes , soit pour les nouvelles , d'en améliorer le plant , de les cultiver et soigner convenablement , pour en tirer des récoltes doubles ou triples de celles qu'elles donnent actuellement. C'est donc des soins à donner à la vigne dès son établissement que je vais entretenir mes confrères cultivateurs du canton de Genève , non-seulement d'après mon expérience , mais surtout en réunissant ici les observations faites par les vigneron expérimentés de la Côte et de la Vaux.

J'ai cru remarquer que , pour que les inspections fussent plus utiles , elles devraient être faites avec moins de rapidité , afin que celui qui en est chargé , puisse donner des instructions suffisantes aux vigneronns. C'est donc autant pour eux que pour les propriétaires et fermiers que je vais recueillir ce qu'il y a eu de mieux écrit sur la culture de la vigne , dans les pays qui nous avoisinent et dont elle fait la richesse. Les soins qu'elle exige y ont été perfectionnés par d'habiles vigneronns , qui réunissent la théorie à la pratique.

Autant la culture de la vigne , lorsqu'elle est bien faite , est lucrative dans les terrains qui lui conviennent , autant elle est ruineuse dans toute autre circonstance , à cause des avances considérables qu'elle exige et des casualités auxquelles elle est exposée. Les vapeurs qui s'élèvent des lacs et des rivières , la proximité des hautes montagnes et des glaciers , rendent les gelées blanches fréquentes à la fin même du printemps , et les gelées d'hiver y sont plus fortes qu'ailleurs.

Il est donc important de ne destiner à la culture de la vigne que les terrains qui lui sont le plus convenables , de leur donner la meilleure préparation , de faire choix des meilleurs plants , pour la qualité et la quantité du vin , en un mot , de donner à la vigne tous les soins possibles , pour en obtenir les mêmes résultats que les vigneronns de la Vaux. Nous avons même sur eux l'avantage de trouver des ouvriers de terre plus nombreux et à meilleur marché , mais qu'il faut former à la culture de la vigne , tel qu'on l'a fait à la Vaux. Nous avons aussi en plus grande abondance les fumiers et les pailles. Sachons profiter de ces

divers avantages; et si par les circonstances de climat, de nature de terrain, d'exposition moins favorable, nos vignes nous rendent, en quantité, moins que celles de ces fameuses vignes de la Vaux, elles nous rendront autant en argent.

Nos vieilles vignes mélangées de toute espèce de plant, de rouge, de blanc, de salvagnin, de gros noir, de roussette, de gouais, etc., etc., plants dont la maturité n'est point aux mêmes époques, dont la taille doit être toute différente pour un cépage que pour l'autre, nos vignes, dis-je, sont maintenues dans leur durée par le renouvellement annuel par provins plus ou moins nombreux, suivant les besoins de remplacement. La plupart du temps ces vignes étaient travaillées par des bandes d'ouvriers toujours trop nombreuses pour être inspectées convenablement par les domestiques, et bien souvent une partie de ces ouvriers, pris sur le marché, n'avaient jamais travaillé la vigne et ne s'étaient servi de la serpette que pour aller couper des broussailles; aucun d'eux ne saurait distinguer à l'écorce le blanc du rouge, encore moins les différentes variétés de plants. Quand ils voyaient un cep ayant une belle rame, ils le couchaient en provins, sans se douter que c'était une souche de mauvais gouais qu'ils mettaient en remplacement d'une de bon blanc vieillie ou détériorée par la gelée, ou plus fréquemment encore par une succession de mauvaises tailles.

Ainsi donc, par la vieille pratique, on tend à détériorer tous les ans davantage des vignes qui, dans l'origine, étaient peut-être de bons plants; puisque l'ancienne routine, chez le plus grand nombre, tend à multiplier plu-

tôt les mauvais plants forts de bois que ceux bons et abondans en fruit, qui ont pour l'ordinaire peu de rame.

Combien n'avons-nous pas de broussailles, d'escarpemens ou moraines, comme nous les appelons, qui seraient très-propres à faire de bonnes vignes : le long du Rhône, de l'Aire, de la London, de l'Arve, etc., qui sont actuellement d'un produit à peu près nul, et qu'on pourrait rendre très-productives en les assurant par un minage, dont les frais seraient payés par les bois et les racines qu'on en sortirait, et dont les pierres qu'on en extrairait serviraient à faire des murs secs, ou maçonnés, de soutènement, pour arrêter les terres. Dans les pentes très-rapides, peut-être faudrait-il y remonter les terres deux fois par an, mais toujours au moins une fois très-régulièrement.

PRÉPARATION DU TERRAIN.

Le terrain étant convenablement choisi, voyons quelle en est la meilleure préparation pour y planter de la vigne. Il faut y faire un minage de deux pieds à deux pieds et demi de profondeur, suivant la quantité plus ou moins considérable de pierres qu'on y trouvera; quelquefois même il faudra aller encore plus bas comme lorsqu'on trouve de très-grosses pierres qu'il faut faire sauter avec de la poudre, ou si ça été une futaie laissant des racines grosses et

nombreuses, et des bases de tronc volumineuses. La dernière mue au fond du fossé ne sera pas extraite, mais seulement piochée, et les pierres seront enlevées; en allégeant ou soulevant ainsi cette terre durcie par le poids de celle qui était au-dessus d'elle depuis tant de siècles, on facilitera le mélange de la surface, laquelle est améliorée par les cultures et les effets atmosphériques; en faisant le fossé subséquent, cette terre, déposée immédiatement au-dessus, s'y mélangera, soit par son propre poids dans les interstices, soit par l'effet des pluies avec la mauvaise du fond.

Les fossés de minage se creuseront toujours de haut en bas, soit dans la direction de la pente; la terre du premier fossé sera transportée à l'extrémité de la pièce qui doit être minée, et servira à combler le dernier fossé.

Il n'en est pas de même dans les vieilles vignes, qu'on ne renouvelle pas tout à la fois, mais seulement par petites parcelles tous les ans, et par bandes de quelques toises de largeur et dans le travers de la pente. Alors observez que le fond de chaque fossé transversal à la pente soit incliné suivant le sens de la pente du terrain, et que le bord inférieur du fossé soit au niveau du bord supérieur du fond du fossé précédent, afin que l'eau des pluies ou de la neige ait toujours un écoulement facile, et qu'elle ne soit pas arrêtée par une bande ou un bourrelet de terre non rainée, que nos vigneron appellent, comme les laboureurs dans les traits de charrue mal faits, une *charoupe*; soit que cette terre soit restée immobile et sans être travaillée, soit qu'elle fasse preuve de la paresse de l'ouvrier.

Si vous commencez à arracher la vigne par un des cô-

tés de la pente, et avec l'intention de la renouveler en entier successivement tous les ans, vous ferez les fossés de minages de haut en bas, dans le sens de la pente. Cette manière vous présente divers avantages :

1° Si vous trouvez des sources, ou mouillères, la terre déjà enlevée est autant de creusé pour l'aqueduc que vous aurez à faire dans le but de débarrasser la vigne de l'eau; vous n'aurez qu'à creuser deux pieds ou deux pieds et demi plus bas pour avoir probablement une profondeur suffisante pour construire l'aqueduc.

2° Les pierres déjà extraites du minage seront à portée sur la longueur de l'aqueduc, et vous éviterez des frais de transport.

3° Si vous prévoyez avoir des bras d'aqueduc à joindre au maître aqueduc, vous ferez successivement et au fur et à mesure le creusage de ses rameaux; votre ouvrage souterrain sera tout à découvert, vous en ferez un plan exact au trait, afin que si, par quelque accident, il s'engorgeait, vous puissiez faire les fouilles nécessaires pour y remédier, sans chercher ça et là.

4° Ces aqueducs qui doivent être faits à coulisse (ce qu'en *patois* nous appelons *bornus*), auront de chaque côté de bonnes pierres *d'assises*, et s'il est possible, plates en-dessous, et à peu près de la même hauteur; nos paysans les appellent des selles. S'il est nécessaire d'établir au niveau ces selles, vous creuserez un peu le terrain, en cas qu'elles soient trop épaisses; dans le cas contraire, vous placerez une autre pierre d'épaisseur suffisante, pour que l'ouverture de la coulisse soit partout la même.

5° L'ouvrier chargé de construire l'aqueduc sera un

homme intelligent et sur l'exactitude duquel vous puissiez compter; il sera pourvu d'un marteau de maçon bien asciré, il aura de plus une pioche ou fossoir, une raclette ou petit rablais à manche court pour nettoyer à mesure l'aqueduc des pierres ou de la terre qui auraient pu tomber par les déjoints des pierres couvertes, non encore garnies.

6° Les couvertes placées pour couvrir le vide de la coulisse, et qui reposent par leurs bouts sur les assises ou selles, seront plates, autant que possible. On les assurera par des garnitures à leurs extrémités, pour qu'elles ne vacillent pas. Elles seront placées par le constructeur de la coulisse, à mesure qu'il avance dans son ouvrage. Des jeunes gens apporteront et placeront avec soin, et sans les jeter, des pierres grosses comme le poing, ou un peu plus fortes; sur celles-ci, on placera des cailloux plus petits, et des filles ou jeunes garçons en porteront dans des corbeilles ou des hottes de plus petites encore, ou des pierres de trèfle pour achever de remplir l'aqueduc, jusqu'à la hauteur du fond du fossé de minage, et même un peu plus haut.

7° L'aqueduc ainsi achevé, vous placez sur ces petites pierres de la mousse, ou des feuilles sèches, ou des branches de pins ou sapins, ou des *belues*, soit rubans de charpentier, pour empêcher la terre de couler dans les interstices des pierres; elle aura le temps de s'asseoir avant que ces objets soient décomposés. Vous continuez ensuite le minage comme auparavant.

8° Si vous n'avez pas eu assez de pierres pour achever l'aqueduc, il restera ouvert jusqu'à son achèvement par-

faitement bien fait; c'est un objet trop important pour ne pas y donner toute son attention.

Dans le cas dont il s'agit, soit le renouvellement d'une vigne usée ou de mauvais plant, on aura taillé en ruine le printemps précédent la partie qui doit être arrachée l'année suivante, soit en mettant un bouton ou deux de plus à chaque corne, soit en mettant une corne de plus. Alors on n'arrache qu'après vendange; on choisira, autant que possible, un temps sec pour cette opération.

Un de nos collègues du Comité d'Agriculture, qui a renouvelé presque en entier ses vignes, s'est très-bien trouvé de fumer en entier et abondamment, d'abord après vendange, la portion qu'il voulait arracher. Il faisait labourer avec la bêche en coupant les souches entre deux terres. Il y semait clair du froment ou du seigle suivant la nature du terrain, et après moisson il faisait son minage. Ainsi son minage était retardé d'une année, mais il était fait dans une saison bien préférable, et il avait été indemnisé de ce retard par une superbe récolte de graines, et une partie du fumier était encore utile à la vigne qu'on plantait le printemps suivant.

Nous avons vu quelles étaient les terres et les expositions les plus convenables pour une plantation de vigne en blanc ou en rouge, suivant leur qualité et leur variété; voyons quelle en est la culture préparatoire, dans un terrain où il n'y en a point eu encore.

Lorsqu'on ne pourra miner qu'en automne et jusqu'au moment de la plantation, il faudra, le printemps qui précède, cultiver le terrain en plantes à sarcler, qu'on fumera en abondance; on les cultivera fréquemment pen-

dant l'été, afin que la chaleur pénètre et mûrisse le terrain, et que les herbes qui étaient à la surface se décomposent facilement.

Après l'arrachement des plantes sarclées, vous minez le terrain; mais si vous minez dès la fin de mai, et de suite pendant l'été, avec assez d'ouvriers pour être certain que l'ouvrage sera achevé dans les premiers jours de septembre, les herbes de la surface auront eu le temps de se pourrir avant l'époque de la plantation, et le terrain sera suffisamment assis; c'est à vous à choisir l'une ou l'autre méthode, suivant vos convenances.

N'oublions pas que les terres escarpées, légères, graveleuses, caillouteuses ou mêlées de débris de roches, sont celles qui donnent le meilleur vin rouge; que celles qui ont de la consistance et sont d'une terre franche noirâtre, entremêlée de petits cailloux, sont les plus abondantes en vin, soit que vous les plantiez en blanc ou en rouge; mais les terres moyennes ou fortes même, et blanchâtres qui sont en côte vive, dans l'une quelconque des trois expositions, sont fort bonnes pour y planter de la vigne; la proximité des lacs et des rivières leur est plutôt favorable.

Si la pente est très-escarpée, il faudra en soutenir les terres par des murs secs, ou encore mieux par des murs maçonnés en mortier, de chaux vive et de bonnes pierres, soit cailloux rompus ou débris de roche. Les pierres extraites du minage suffiront la plupart du temps pour la construction. Les ceps plantés contre ces murs mûrissent plus tôt et donnent abondamment de raisins; mais aussi la chaleur qu'ils réfléchissent contre les ceps

voisins, hâte la maturité des raisins du haut des vignes placées au-dessous de ces murs.

Lorsque l'emplacement où vous voulez planter de la vigne est à mi-coteau, plus la partie du coteau qui est au-dessus sera considérable, plus il y aura de probabilité qu'il doit y avoir des infiltrations d'eau, dont il est important de se débarrasser, puisque ces eaux souterraines feront périr les souches sur un espace souvent considérable.

Il est donc très-prudent, je dirai même nécessaire en pareille situation, de creuser au-dessus et à la distance de six ou huit pieds du haut de la vigne, un profond fossé, pour y construire un bon aqueduc à cinq ou six pieds de profondeur, avec les soins prescrits ci-dessus; on ne saurait trop les surmonter d'une grande quantité de petites pierres, afin d'assurer le constant écoulement de ces eaux. Si même par la suite vos successeurs arrachaient cette vigne pour y substituer une prairie, vous leur auriez rendu un grand service, car ces eaux souterraines sont pernicieuses; il n'y a que celles à la surface, surtout si elles sont permanentes, qui leur soient réellement utiles.

Il sera toujours très-sage d'avoir un plan très-exact, en simple tracé, de tous les aqueducs que vous construisez sur votre domaine; car il ne reste d'apparent que l'issue des aqueducs; ce plan vous évitera des recherches, des fouilles coûteuses.

Cette mesure préparatoire terminée, vous commencez le minage. Nous l'avons dit, le moment le plus convenable pour le faire, et peut-être le plus économique, quoi-

que les journées soient plus chères alors, c'est l'été, dans les longs jours et pendant la chaleur. La terre, comme disent nos paysans, est *en humeur*. L'alternative des pluies chaudes et de la chaleur hâte la décomposition des plantes que vous enfouissez par la première mue au fond du fossé; le terrain a le temps de s'asseoir assez, dès cette époque jusqu'à celle de la plantation, pour qu'il ne reste pas d'interstices.

On évitera de miner par un temps humide, ou lorsque la terre l'est encore trop. Si la surface du terrain avait peu d'herbes, sans qu'elles eussent été détruites par une culture préliminaire de plantes à sarcler, cela annoncerait qu'il est peu fertile, et il conviendrait de le fumer, à raison de douze chars, ou vingt tombereaux par pose de 400 toises de huit pieds, soit de 64 pieds de roi de surface. Il est important que le fond du minage soit de bonne qualité, ou que la terre en soit améliorée par des engrais, car alors les racines vont y chercher l'aliment dont elles ont besoin; elles y prennent de la vigueur, et ainsi elles assurent à votre vigne plus d'abondance et une longue durée. Outre cela, la terre vierge amenée à la surface étant peu propre à la végétation, vous assure que les chapons y pousseront peu ou point de racines près de la surface sur laquelle croissent les rejetons (qu'en patois nous appelons des *loups*) qui sont si préjudiciables à l'abondance des raisins, à la vigueur des souches et à leur durée.

Vous aurez toujours un cordeau de longueur suffisante pour établir la largeur et la direction de vos fossés; ils doivent toujours avoir la même largeur, ce qui en favorise le nivellement. Pour l'ordinaire, on leur en donne

trois pieds; vous aurez donc à chaque extrémité du cordeau, des baguettes ou mesures de trois pieds de longueur, et une au milieu du cordeau. Si le cordeau est d'une grande longueur, vous l'assujettirez sur le terrain avec des pierres pour qu'il ne varie pas.

Vos fossés seront constamment ouverts de bas en haut par les motifs indiqués ci-dessus; parce que d'ordinaire c'est la plus grande longueur de la vigne; 2° l'eau de pluie qui surviendrait sera plus promptement écoulee et le travail ne sera jamais arrêté pour long-temps; 3° si vous trouvez des *mouilles* (eaux souterraines), la moitié de l'aqueduc à faire sera creusé dans la direction nécessaire à sa prompte et sûre évacuation; 4° si vous êtes dans le cas d'y réunir de petits bras d'aqueducs pour débarasser le terrain d'une mouille voisine, vous placerez avec précision, au-dessus du point de réunion et au commencement du bras, une pierre pour servir de repaire, et qui seront désignés clairement dans le plan. Il serait plus sûr de les numéroter.

La terre du premier fossé aura été transportée pour combler le dernier, celle qui résultera du creusement des fossés d'aqueducs servira à niveler les places que l'arrachement d'un grand nombre de pierres aura laissé creuses.

Lorsque vous aurez creusé le fossé du minage à deux pieds de profondeur, dans les terres où il n'y a pas de pierres à extraire, et un peu plus bas, en raison des pierres que vous en aurez sorties, vous piocherez fortement le fond du fossé, et cette terre mauvaise pour l'ordinaire s'améliorera par la bonne terre qui arrivera immédiatement sur elle et se glissera dans les interstices.

Vous placez le cordeau à chaque nouveau fossé, en le mettant aux mesures justes que vous donnent les baguettes aux deux extrémités et au milieu, en ayant le soin de le bien tendre.

Un autre soin est d'avoir toujours les mêmes ouvriers pour faire les mêmes mines de fossés, afin que le creusement soit toujours le même sur toute la longueur du fossé; vous n'avez que ce moyen de vous en assurer avec une approximation aussi exacte que possible; car les uns sont plus vigoureux que les autres et approfondissent davantage; d'autres négligeans, faibles ou paresseux creusent moins bas; mais pourvu qu'ils occupent toujours la même place dans la bande dont ils sont, le nivelage sera égal partout, sauf le cas des extractions de pierres; en cas d'absence de l'un d'eux, on verra à le remplacer par un de même force.

CHOIX DU PLANT.

Ce petit ouvrage étant uniquement destiné aux cultivateurs qui pratiquent eux-mêmes ou font faire sous leurs yeux les travaux convenables à leurs vignes, je ne donnerai pas la description botanique des divers plants connus; ni leurs nombreuses dénominations; cet objet sera traité par un savant professeur, dans un ouvrage sur la botanique appliquée à l'agriculture; ouvrage qui sera d'un grand intérêt pour les agriculteurs, en les dirigeant sur

les greffes et les analogies des sujets avec la greffe, soit pour en faciliter la reprise, soit pour améliorer la qualité du fruit.

Il suffit à nos vigneronns de connaître la dénomination vulgaire sous laquelle ils doivent demander les plants, et leur donner la description, ou la couleur de l'écorce qui les distingue.

Je me contenterai donc de leur dire que pour le blanc, ils ont le choix entre quatre variétés de chasselas, connus à la Vaux sous les noms de fendant roux, fendant vert, et une variété de ce dernier qu'ils appellent blanchette; plus, un chasselas connu aux environs de Vevey, sous le nom de ruchelin.

La blanchette doit être préférée pour les terres légères, où les ceps durent peu; son produit y est très-considerable les premières années, mais cette fertilité ne dure pas long-temps. Sans doute, on sera dans le cas de renouveler plus souvent ces vignes, mais aussi elles auront donné des produits énormes; les minages et les fossoyages coûtent moins dans ces terres faciles à travailler, les herbes parasites y sont moins nombreuses et les herbages moins fréquens.

J'observerai cependant qu'il serait préférable de mettre du salvagnin ou de la dole dans ce terrain: car le blanc qui y a été cultivé se garde peu, et s'il est fumé, il graisse promptement. Encore est-il vrai que, s'il est fertile, la luzerne serait plus profitable, et s'il ne l'est pas, l'esparcette vaudrait encore plus que la vigne, tous frais déduits.

Voyons les avantages du ruchelin qui est aussi un plant

de blanc, et que peut-être nous devrions chercher à multiplier dans notre canton. S'il ne donne pas des récoltes aussi prodigieuses que celles du fendant rouge et celles du fendant verd, il a cependant des avantages sur eux; il est plus tardif à la pousse du printemps, par conséquent moins sujet à être endommagé par les gelées fréquentes à cette époque. Malgré cette pousse tardive, il mûrit, quinze jours plus tôt que les fendans rouges et blancs. Ceux qui en sont partisans lui ajoutent un mérite de plus, qui me paraît douteux : celui de souffrir beaucoup moins des effets de la grêle, tout en assurant que sa peau est aussi mince que celle des fendans, et que la vendange en est aussi *maudue*. (Expression de nos vigneron pour dire aussi abondante en jus lorsqu'on le presse, qu'il donne beaucoup de mout.)

On distingue facilement le ruchelin des autres plants à la poussée (1), par la couleur de la rame d'un brun rougeâtre foncé; les feuilles et surtout les jeunes pousses de l'extrémité sont couvertes d'un duvet blanc dessus et dessous très-abondant; les feuilles ont une teinte d'un vert foncé.

Ce plant a beaucoup moins de vrilles, soit aux pédoncules des grappes, soit à ceux des feuilles, que tout autre plant: le peu de vrilles que j'y ai remarquées étaient très-courtes et minces; ce qui annonce dans toutes les variétés des raisins que ce plant est peu sujet à couler.

Il y a deux variétés de ruchelin, l'une qui a les grains aussi petits et aussi serrés que ceux du salvagnin ou mo-

(1) Presque amarante.

villon de Bourgogne; l'autre a des raisins aussi gros pas plus serrés que ceux des chasselas : les premiers sont plus promptement atteints de la pourriture. On le dit d'un grand produit, et son cépage d'une longue durée. Je crois que nous devons, avant de l'admettre sur de grands espaces, le bien examiner comparativement à nos meilleurs plans de blanc, en étudier la taille et la relevure, que je suis porté à croire qui doivent être différentes de celle de nos bons chasselas, pour en faire grossir la tête, éloigner et peut-être multiplier les cornes afin que l'air circule facilement, et que le soleil et la chaleur arrivent immédiatement aux raisins pour les préserver de la pourriture, et pour en hâter encore la maturité. L'ébourgeonnement ou effeuillage, et l'acolement ou relevure, doivent tendre au même but.

Venons-en aux deux plants de blanc le plus généralement cultivés à la Vaux, le fendant vert et le fendant roux : le premier est plus cultivé dans la partie de la Vaux la plus rapprochée de Lausanne, dans les cîos de Treytorrens, et Cully surtout.

Les partisans du fendant roux le vantent sous le rapport de l'abondance et de la qualité du vin : ceux du vert le croient aussi abondant, et le vin qu'il donne se vend au même prix que celui du fendant roux; et le cépage du fendant vert a l'avantage d'une plus longue durée, les grains qui tombent à vendange ne se rompent pas, ayant la peau plus ferme quoique souple; ils se ramassent mieux.

De quelque endroit de la Vaux que vous fassiez venir vos chapons, vous ne pouvez pas être certain d'avoir précisément le plant que vous désirez, qu'en ayant sur les

lieux un ami expert, ou en allant vous-même faire le choix dans la vigne. L'usage constant dans les meilleurs clos de la Vaux, est que le propriétaire ou le vigneron marque avec soin avant vendange, les ceps les plus remarquables par leur abondance, et qui réunissent, outre cela, toutes les qualités requises pour donner du bon vin, de bonne garde, ou qui soit le moins sujet à certaines casualités.

Il est évident que ces habiles cultivateurs, qui n'ont chaque année qu'une très-petite parcelle à renouveler, font choix pour eux-mêmes, dans leurs meilleures vignes, de ce qu'ils y connaissent de plus parfait. L'amélioration y est nécessairement progressive; c'est donc là, c'est à la Vaux que nous devons nous pourvoir de chapons de blanc, dans les clos les plus réputés, et chez des fournisseurs sur la moralité desquels nous puissions compter.

Si vous voulez vous-même faire le choix des chapons, choisissez le moment le plus rapproché de la maturité, afin que vous puissiez bien distinguer la couleur et la forme des feuilles.

Il vous sera facile de reconnaître le bon fendant vert, à la feuille verte un peu découpée, à son bois brun, veiné de gris et de noir, à sa grappe alongée par des grappillons; près de la queue, ou du *pédoncule*, les grains des raisins sont serrés, et la peau est ferme.

Voilà les plants de raisins blancs reconnus les meilleurs à la Vaux. Ainsi donc, je ne vous parlerai pas des autres plants; cette connaissance nous est inutile pour le but que nous nous proposons, puisque actuellement nous arrachons toutes nos vieilles vignes mélangées de toute

espèce de raisins, entre autres une variété connue sous le nom de gouais; le vin en est si mal sain, qu'on doit extirper à tout prix ce cépage; il était même défendu ci-devant de le cultiver dans quelques parties du canton de Vaud, sous peine d'une amende très-forte.

Les vignes de mauvais plant coûtent autant à planter que celles de bon plant; les cultures annuelles, les éfeuilles et relevures, sont les mêmes; il est donc d'une importance bien grande de choisir tout ce qu'on peut trouver de meilleur pour une nouvelle plantation.

DU ROUGE.

Les cépages de rouge sur lesquels nous avons à choisir sont plus variés. Voyons ceux sur lesquels notre choix doit porter.

Le *gros rouge* ou savoyant, ou Rochelle noir, est le plant le plus estimé et le plus généralement cultivé dans le canton pour faire le vin des gens de campagne et de tous les ouvriers appelés à faire des travaux fatigans et au grand soleil; aussi le préfèrent-ils à tout autre pendant l'été. S'il est bien manipulé, qu'on ne le laisse pas trop long-temps couvert, et qu'il soit placé dans de bonnes caves et dans de bonnes fûtailles, il se conservera plusieurs années. Mais quoique la saison ait été favorable, qu'il ait atteint une parfaite maturité et une couleur très-foncée, il a toujours une verdeur et une âpreté que les

palais qui ne sont pas même très-déliçats, trouvent désagréables.

Il porte bien l'eau, et il convient fort à ce canton pour l'usage auquel il y est destiné; il est d'ailleurs abondant et sain. Sa feuille est d'un beau vert en-dessus, blanche et cotonneuse en-dessous, assez découpée; son bois fort, d'une teinte d'un brun gris, colorée davantage du côté du midi et du levant que des deux autres côtés; le raisin mûrit huit ou dix jours après le blanc.

On marquera les ceps sur lesquels on voudra prendre des chapons avant vendange, lorsqu'ils commencent à se colorer, et on choisira de préférence ceux qui changent les premiers de couleur; la maturité en est aussi plus précoce; objet bien important dans un pays où les gelées hâtives d'automne sont assez fréquentes. Parmi ces plants, on fera choix de ceux qui sont le plus abondants en grappes longues, ayant des épaules et de beaux raisins serrés; vous serez ainsi assuré que c'est un plant dont la fleur passe bien.

Depuis peu d'années, nous avons à Collonge-sous-Salève un gros rouge apporté de Lyon, dont l'abondance paraît excessive et la qualité du vin préférable au savoyant. Si ces qualités se soutiennent, il n'y a pas de doute qu'il doit être substitué au gros rouge savoyant; partout où on renouvellera on fera une plantation neuve; il mûrit aussi plus tôt.

La *dole*, dont l'origine dans ce pays vient de deux paquets de chapons trouvés il y a trente-cinq ans, sur la grande route de Nyon à Rolle, par un paysan qui le planta dans une pièce voisine, appelée la *dole*, près de Beau-

lieu, d'où lui est venue cette dénomination. Il paraît que c'est un plant du Bordelais, tombé de la voiture d'un voyageur qui en connaissait les bonnes qualités.

Quoique les raisins soient moins abondans sur les ceps de la *dole* que sur ceux du *gros rouge*, ils ont l'avantage d'être plus tardifs à la pousse; par conséquent, moins sujets aux accidens causés par les gelées du printemps, et cependant il mûrit trois semaines avant le savoyant, souvent même avant le salvagnin. Il réussit très-bien, planté en hutins; mais alors son vin, comme celui du salvagnin, est inférieur à celui qui a cru dans les vignes basses; il en est de même de tous les autres plants cultivés en hutins, la maturité y est toujours imparfaite, les raisins ne sont pas assez près de terre, et n'ont pas assez de chaleur.

Le salvagnin, ou morillon de Bourgogne, donne, dans les vignes basses dont le terrain est graveleux, caillouteux, en pente, et dans de bonnes expositions, un vin d'un parfum agréable, passablement coloré; il ne se conserve pas plus de trois ou quatre ans, s'il n'est pas mélangé avec un peu de vin de la *dole* ou savoyant. La grappe en est courte, le grain petit et très-serré.

Le rouge, dit teinturier, a un bois aussi vigoureux que le gros rouge, dit savoyant; il se charge de moins de grappes, s'il n'est pas un peu chargé à la taille. On devrait le multiplier pour colorer les autres vins rouges qui manqueraient de couleur. Le jus, lorsqu'on ouvre un raisin, même avant la parfaite maturité, est aussi coloré que le vin de gros rouge qui a cuvé six ou huit jours. On doit le planter dans des terres légères, graveleuses, caillouteuses, sèches, aux expositions les plus chaudes et bien

abritées, afin d'accélérer sa maturité. Mais on doit être très-réservé sur la quantité qu'on en mettra dans les vins un peu fins; car le goût en est très-âpre, et il pourrait les détériorer si l'on en mettait trop.

Ayez pour règle générale que, quelle que soit la plantation que vous voulez faire, il faut examiner et choisir avant vendange les ceps sur lesquels vous voulez cueillir les chapons. Il faut aussi que les ceps ne soient ni trop jeunes ni trop vieux, soit de douze à seize ans de plantation pour ceux de rouge comme pour ceux de blanc.

L'usage, autrefois, était de laisser quelque peu de vieux bois, comme environ un pouce, aux chapons, ce qui les a fait appeler *crossettes*, à cause de leur ressemblance aux crosses des évêques; mais on a remarqué que ce vieux bois n'est point nécessaire à la reprise, et on y a renoncé. J'observerai cependant que ceux qui ont du vieux bois sont un an ou deux plus tôt en plein rapport; mais peut-être aussi vieillissent-ils plus promptement; je n'ai pas pu en faire l'observation depuis assez long-temps; je me contente de l'indiquer comme une probabilité. Ainsi, chacun pourra se conduire d'après ces données pour leur conserver ou non du vieux bois. Lorsqu'on taille les vieux chapons et qu'on les nettoie pour les planter, on ne laisse qu'une ligne ou deux de vieux bois.

Le *muscat blanc* est un raisin du midi que j'ai vu cultiver dans quelques vignes de la Côte, dispersé dans différentes parcelles de vigne. Il y en avait même assez à Bougy (au-dessus de Rolle et près du Signal), chez mon beau-père, pour y faire jusqu'à trois chars d'un vin pur, qui se vendait au-dessus du prix des meilleurs blancs, et

se débitait dans les cafés de Genève comme vin muscat de France. Il peut donc réussir dans des positions assez élevées, et y bien mûrir; à plus forte raison pourrions-nous le cultiver avec succès dans de bonnes expositions chaudes en terre graveleuse. Mais alors il faudrait avoir des parcelles entières uniquement de ce cépage; il est probable que dans les années de sa parfaite maturité, il se vendrait à un prix plus élevé que le blanc, et les autres années on le mélangerait avec celui-ci, et il contribuerait à l'améliorer; mais il faut se garder d'en mélanger quelques ceps avec d'autres plans, ils tentent trop les vendangeurs qui égrainent les raisins des ceps voisins. Actuellement qu'il y a plus de régularité dans nos plantations de vigne, il serait facile de remédier à ces inconvéniens, et l'on pourrait, dans bien des positions, cultiver avec profit le muscat, qui donne beaucoup quand il est cultivé et taillé comme le chasselas blanc, à cela près qu'on lui donne un bouton de plus, parce qu'il est abondant en bois dans les bonnes terres fortes, mais qui sont mélangées de quelques cailloux. Le muscat doit être planté aux expositions du levant ou midi, en pente rapide.

SOINS A DONNER AUX CHAPONS.

Aussitôt que les chapons sont coupés, ce qui doit se faire avant que la sève soit en mouvement, il faut les transporter en un lieu ombragé, ou au nord, et bien

abrité du soleil. Vous délierez les paquets, et vous enterrerez la partie inférieure des chapons environ à six pouces, en ayant soin qu'ils soient bien garnis de terre et que l'air ne puisse les atteindre. Vous pouvez aussi les placer dans une cave sèche, de la même manière, en les garnissant de sable fin, ou sablon, que vous humectez légèrement et aussi souvent que vous le jugez nécessaire. Le sablon garnit mieux les chapons que la terre, et l'effet dessicatif est plus sûrement intercepté.

Six ou huit jours avant la plantation, vous les ôtez du lieu où vous les avez enterrés; vous les liez de nouveau en paquets pour les mettre tremper dans une eau courante, ou, à défaut, dans une cuve ou déchargeoire suffisamment large; après les y avoir convenablement arrangés, vous y mettez assez d'eau claire pour que la partie inférieure des chapons soit dans l'eau à environ trois ou quatre pouces. Vous renouvellez cette eau tous les deux ou trois jours.

Ceux que vous avez placés dans l'eau courante, ne doivent pas y tremper plus de trois ou quatre pouces. Il est à souhaiter qu'ils y soient placés dans un lieu ombragé; il faut aussi assurer les paquets par quelques liens à de grosses pierres ou à des arbres voisins, dans la crainte que quelque crue d'eau imprévue ne les entraîne; par prudence aussi, vous les mettez près de votre habitation, ou dans un lieu couvert et non exposé à la vue des passans.

On doit attendre, pour planter les chapons, que la vigne soit en pleine sève; ils auront été placés dans un lieu frais, et par conséquent ne seront pas aussi avancés; mais

si la saison est très-printanière et la température chaude, il faudra planter les chapons avant qu'ils aient poussé; si les boutons sont gonflés ou se montrent prêts à se développer, c'est le moment le plus favorable, ils n'en poussent que mieux; mais alors il faut que la personne qui les place dans le trou préparé, le fasse avec attention, pour que les boutons, alors très-fragiles, ne tombent pas.

Si votre minage n'était pas totalement prêt, que cela ne vous arrête pas; le moment est venu, on ne peut pas renvoyer; plantez tout l'espace préparé aux distances voulues, et mettez en pépinière, dans le minage même, les chapons restant, à la distance de six ou huit pouces; ils vous serviront l'année suivante comme remplaçant des chapons manqués, ou comme plantation nouvelle; leur reprise est assurée, car ce sont des barbuës équivalentes aux marcottes.

Lorsque le moment de planter est arrivé, vous devez, dès la veille, préparer les chapons à planter le lendemain matin, et le matin vous préparez ceux que vous devez planter l'après-midi. Cette préparation consiste à nettoyer chaque chapon de tous les pédoncules des grappes (en patois *pécots*) et de toutes les vrilles, à plus forte raison tous les bourgeons qui auraient été oubliés au piochage. Vous les tranchez avec une serpette bien aiguisée; vous en couperez la partie inférieure, soit le gros bout, destiné à être mis en terre, à la distance d'environ une ligne du bouton le plus bas, ce que nous appelons *rafrâchir la taille*. Vous aurez l'attention d'examiner la moelle du centre de la rame; si elle est noire, vous couperez un bouton plus haut, et ainsi jusqu'à ce que vous

la trouviez verte, mesure de prudence, la couleur verte vous assurant que le chapon n'est point altéré. Quelques personnes, à la vérité, assurent que la couleur foncée n'est pas une preuve d'altération; cependant je suis convaincu que c'en est une, mais qui la plupart du temps n'empêche ni la pousse des chapons ni celle des provins. Je ne doute pas que ceux dont la moelle est noire ne soient moins rigoureux; et quand on n'est pas forcé par les circonstances à les employer, on doit toujours préférer ceux qui sont bien constitués, ce qu'indique le beau vert de la moelle.

Aussitôt que chaque chapon est taillé, vous le mettez de nouveau tremper à l'ombre et en lieu frais jusqu'au moment où vous les transportez à la vigne, c'est-à-dire pendant huit à dix heures.

PLANTATION DES CHAPONS.

La préparation de votre terrain, le choix du plant, les soins donnés à leur conservation, leur taille pour les disposer à être plantés, enfin l'assainissement et le nivellement du terrain, ont été des travaux assez coûteux pour que vous deviez prendre toutes les précautions possibles, afin d'assurer la réussite de cette jeune vigne.

Plus nous veillerons à ce que les racines qui poussent du botton le plus bas en terre, aient une grande vigueur et de la facilité à pousser et se prolonger, plus nous se-

rons certains d'avoir fait tout ce qui dépendait de nous pour obtenir un plein succès. Voyons donc quelles sont les différentes manières de les planter, qui sont en usage, quels sont leurs avantages et leurs inconvénients, et celui que nous croirons le meilleur :

1° On plante, en faisant les creux avec le pauffer, à la profondeur qu'on juge convenable, suivant la nature du terrain, et son plus ou moins de pente. Après y avoir placé le chapon, on y fait glisser peu à peu de la poussière de grand chemin, tamisée, du sablon ou de la terre fine; duquel de ces moyens de remplir les creux qu'on se soit servi, on serre tout au tour avec le pauffer ou avec un fort échalas, afin que la terre fasse bien joindre la poussière aux chapons.

2° Au lieu de se servir du pauffer, on fait les trous avec une tarvalle, très-connue actuellement de nos vignerons, qui enlève cette petite portion de terre où l'on fait le trou; on place le chapon dans le creux qu'elle a ouvert, et on y fait glisser le sablon, la poussière ou la terre tamisée.

3° On ouvre dans le minage, à la profondeur qu'on juge le plus convenable; on y couche les chapons, auxquels on a conservé toute la longueur de rame qu'ils avaient; on place des échalas, comme on le fait pour les provins, afin d'y fixer les chapons dans l'alignement et aux distances voulues, par un osier ou un jonc très-peu serré, pour faciliter leur affaissement avec celui de la terre remuée, sans qu'ils perdent leur alignement;

4° D'autres, au lieu de miner en entier le terrain, ouvrent des fossés de deux pieds et demi, ou trois pieds

de largeur, sur autant de profondeur. Ils placent d'un côté toute la terre de la première mue, afin, lorsqu'il sera entièrement creusé, de la rejeter dans le fond du fossé, lorsqu'on voudra faire la plantation. Ces fossés sont creusés à six ou neuf pieds de distance les uns des autres. La plantation des chapons se fait comme celle dite au § 3.

5° Il y a encore une manière de planter, ou en se servant de la tarvalle, ou en faisant de petits creux avec la bêche dans le minage, pour y planter les chapons en racines ou barbues d'un an. On rafraîchit les racines qui seraient endommagées par l'arrachage, ou, si elles ont fait un trajet assez long, pour que l'extrémité soit desséchée. On les garnit d'ailleurs comme les chapons, avec de la terre fine ou du sablon. Si les barbues ont deux ans de pépinière, on laisse la rame de toute sa longueur, on la couche dans le creux, et on ne laisse sortir que deux ou trois boutons au plus, et on comble le creux avec de la bonne terre; toute l'extrémité de la rame ou sarment qui n'a pas bien mûri est abattue, on ne laisse hors de terre que deux ou trois boutons.

6° Sur un minage, on plante au pauffer, sans alignement et sans choix des espèces ou variétés, et suivant le caprice du planteur. L'on ne peut plus douter des désavantages multipliés de cette antique méthode, et aucun cultivateur, si pauvre qu'il soit, ne se permettra plus de la mettre en pratique.

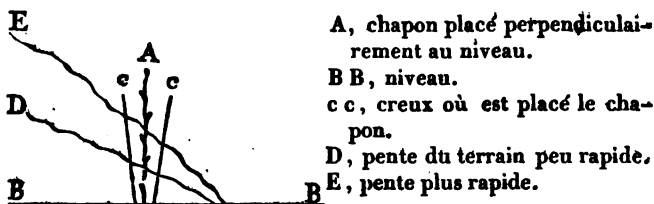
Laquelle que ce soit de ces diverses méthodes de planter des chapons ou des barbues, que l'on choisisse au pauffer, à la tarvalle ou à la bêche, il faudra, après avoir

planté, les arroser le soir, si le baromètre ou les apparences atmosphériques n'annoncent pas une pluie prochaine; car l'arrosage est inutile et pourrait même être préjudiciable si la pluie était d'une longue durée.

Examinons les avantages et les désavantages de ces diverses méthodes. Les deux premières ont de grands rapports entre elles et sont les plus économiques; on reproche au paufier de trop serrer le terrain tout autour et au fond du trou; s'il y a de la sécheresse, il faut bien plus de temps aux racines naissantes du chapon pour percer cette paroi trop serrée. Outre cela, si la personne qui met le sable n'a pas le soin de secouer un peu le chapon, il restera un vide, de l'air auprès du bouton inférieur d'où doivent naître les principales racines, et alors le chapon ou crossette ne reprend pas, ou ne reprend que faiblement.

Par la seconde méthode, en se servant de la tarvalle, on évite cette pression qu'occasionne l'usage du paufier, au fond, et tout autour du creux destiné à recevoir le chapon. La terre, au lieu d'être comprimée, est enlevée dans le tube de l'outil, dont l'ouverture inférieure a environ un pouce et demi de diamètre de vide. Le chapon qu'on place dans le creux, repose sur un terrain qui n'est point comprimé; le sablon, ou la terre tamisée dont on garnit le chapon, après l'avoir placé, arrive avec certitude jusqu'au fond, et les racines nouvelles traversent avec facilité ce petit intervalle, et pénètrent de même dans la terre du minage. Il faudra avoir l'attention, lorsqu'on fera couler le sable dans le creux; d'y tenir le chapon perpendiculairement d'une main, tandis qu'on jette

le sable de l'autre, pour le maintenir dans l'alignement et d'aplomb; par conséquent, plus la pente sera rapide, plus il paraîtra incliné vers le haut; l'inspection de ce petit tracé vous le fera comprendre tout de suite ;



A, chapon placé perpendiculairement au niveau.

B B, niveau.

c c, creux où est placé le chapon.

D, pente du terrain peu rapide.

E, pente plus rapide.

car le chapon A paraît incliné en haut, relativement à la surface du terrain dans son inclinaison D, et il le paraît cependant bien davantage relativement à la pente du terrain E.

Il faut donc aussi que celui qui creuse les trous ne se fasse pas d'illusion, et qu'il creuse réellement bien d'aplomb; il en est de même quand on perce les trous avec le pauffer et qu'on plante les échalas.

Dans ces deux manières de planter, il convient d'arroser un peu les chapons, pour que le sablon descende au fond; l'arrosage est inutile, si l'on prévoit une pluie prochaine, comme nous l'avons dit; mais il est plus nécessaire, lorsque les creux ont été faits avec le pauffer pour ammolir les parois du terrain comprimées par l'outil, car les racines ne tardent pas à pousser.

Lorsque l'eau est rare ou éloignée de la vigne, on y supplée en partie, en serrant la terre avec le pauffer même, ou avec un fort échalas qu'on plante à la distance

de cinq ou six pouces , en rapprochant par une légère pression la terre tout autour du creux , ce qui la serre contre le chapon et en rompt les bords intérieurs que l'outil avait serrés ; on aura l'attention de ne pas serrer la terre trop fortement , et de ne pas déranger le chapon de son alignement.

La troisième manière de planter des chapons est préférée par quelques cultivateurs ; elle est bonne sans doute, et si les chapons ont été bien choisis , bien conservés et plantés en temps convenable, leur reprise est presque certaine. Cette méthode présente encore un avantage , c'est que vous aurez la certitude , lorsque vous les provignerez , que l'ouvrier inhabile ne risquera pas d'errer sur les racines destinées à maintenir le chapon , puisque il en aura le plus grand nombre dans le fossé où il a été couché. Mais encore faut-il qu'il soit averti de la place où est l'alignement du fossé ; sans cela , avec la pelle ou le provignoir , il risquera de couper , ou tout au moins d'endommager les mères.

D'un autre côté , cette méthode est très-chère , et ne présente pas d'autres avantages que ceux que je viens de signaler ; car , après avoir miné la totalité du terrain , très-bonne besogne sans doute, il vous faut encore creuser de nouveau des fossés ; outre cela , il vous a fallu une plus grande quantité de terre tamisée pour couvrir toute la longueur des sarmens couchés , qu'il n'en faut pour combler le même nombre de chapons dans des trous ; car cette terre légère étend sa base , n'étant arrêtée par aucun soutien , et forme ainsi une espèce de prisme sur la partie couchée des chapons.

Outre cela, il aura fallu, dès la première année, y mettre des échelas, ce qui est une dépense non-seulement accélérée, mais qui présente l'inconvénient qu'ils sont pourris beaucoup plus tôt et sur une plus grande longueur, puisqu'ils sont plantés aussi bas que pour des provins; cette pourriture est d'autant plus prompte, que les échelas sont d'une qualité de bois mol.

N'aurez-vous pas une autre dépense, celle du recomblement de tous ces fossés, à mesure qu'ils sont plantés? Sans doute il suffira, même il sera préférable, de ne les combler qu'à moitié, ou aux deux tiers, pour que la chaleur pénètre plus facilement et accélère ainsi la végétation des chapons. Successivement, en faisant les deux ou trois cultures superficielles d'été, ces fossés seront achevés d'être comblés à la fin de la saison.

Cependant, si votre plantation est au milieu de la pente d'un coteau, dont la partie supérieure à la vigne y reverse toutes les eaux de pluie qui n'auront pas pu en pénétrer la terre, il faudra combler totalement vos fossés, après les avoir plantés, dans la crainte bien fondée qu'une pluie abondante d'été survenant, ces fossés ne deviennent des ravines formées par l'entraînement des terres remuées depuis peu dans le bas, et que pour peu que la pluie se prolonge, vos chapons ne soient totalement découverts et ne se présentent à nu. Plus votre vigne aura de pente, plus vous courrez ce danger.

La quatrième méthode était le plus généralement pratiquée dans nos environs par ceux qui croyaient alors faire mieux: effectivement cela valait mieux que de planter sur un simple labourage à la pelle, comme le fai-

saient le plus grand nombre des cultivateurs ; mais elle présente bien des inconvéniens que n'ont point celles précédemment indiquées , et surtout que la précédente avec laquelle elle a quelques rapports ; nous allons les indiquer, ils sont frappans :

1^o Il faut à chaque fossé extraire la terre jusqu'au fond, et chacun sait que le premier fossé d'un minage prend un quart plus de temps à creuser que les suivans , à cause de l'extraction totale de la terre ; pour les suivans , on ne fait que culbuter la terre de surface du terrain qui va faire le second , dans le fond du premier , et ainsi de suite.

2^o Les chapons couchés dans le fond du fossé , sur la terre que vous y avez jetée à un pied et quart , ou un pied et demi , poussent très - bien leurs jeunes racines dans cette terre remuée ; mais dans toute la portion du sarment qui touche la terre solide des bords du fossé , elles ne pourront en pénétrer la terre vierge , infertile , jusqu'à ce qu'elle ait été ramenée par un minage à la surface , elle est trop compacte.

3^o L'intervalle non miné devra l'être au bout de trois ou quatre ans pour peupler la vigne , en provignant les chapons jugés assez forts. Vous ne pouvez le miner qu'en travers , en ouvrant le premier fossé d'une ligne à l'autre de celle des chapons ; les inconvéniens de cette manière de miner vous sont connus.

4^o En faisant le minage , vous ébranlez plusieurs des chapons jusqu'à leur base , et vous pouvez en gâter la portion extérieure , si vos ouvriers ne font pas une grande attention pour l'éviter.

5° Si vous ne minez pas , et que vous vous contentiez de coucher vos provins dans la terre non minée par des creux d'une ou deux pointes , c'est bien pis encore , la besogne sera détestable.

6° Voyez encore combien de temps il faudra pour que votre vigne soit totalement peuplée , surtout si vos premiers fossés sont à une grande distance les uns des autres ; car vous ne pouvez pas espérer , même au bout de quatre ans , de pouvoir coucher plus de moitié ou les deux tiers des chapons de la première plantation , encore autant de temps avant que ceux-ci puissent être couchés en provins.

Il me semble donc que cette méthode doit être rejetée , et que toutes les autres lui sont préférables.

J'aurai une observation à ajouter sur la cinquième manière qui peut se subdiviser en deux ; 1° chapons enracinés , soit *barbues* , d'un an plantés à la tarvalle ; 2° ceux de deux ans plantés dans des creux faits à la bêche et en couchant la *barbue* dans le creux , pour ne laisser sortir de terre que deux ou trois boutons. Si elle est un peu plus coûteuse à la pelle en creux , qu'avec la tarvalle en trou , et qu'il faille un peu plus de terre ou sablon pour garnir les racines , d'un autre côté la reprise paraît devoir être plus certaine. Cependant au printemps de 1825 je plaçai 300 barbues à la tarvalle , et 300 à la pelle et couchées ; elles ont toutes également bien réussi ; il n'y a pas eu la moindre différence entre l'une et l'autre manière ; dès lors il semblerait préférable de faire ces plantations de *barbues* à la tarvalle , puisque le travail en est moins coûteux.

La sixième manière présente tous les désavantages de l'irrégularité dans la plantation , et on ne saurait assez se

dire que l'alignement offre une multitude d'avantages. Les souches sont placées à des distances égales, et chacune a sa part du terrain qui lui est nécessaire, suivant la variété du plant qu'on aura voulu propager. Vous inspectez bien plus facilement ceux qui taillent, les fossoyeurs, les effeuilleuses, les réleveuses, les biocheuses, etc. Il en est de même des vendangeuses; les fumiers ou les terres nouvelles sont plus promptement portés où il est nécessaire, puisque chaque alignement vous sert de sentier. Il se gâte ainsi beaucoup moins de souches. Vous apercevez bien plus vite le cep qui doit être remplacé, et celui qu'il convient de choisir pour le remplacer en provignant; la vendange se fait mieux et plus promptement; il en est de même du remontage des terres à la hotte.

Mais, tous ces avantages sont trop connus actuellement pour insister davantage sur la convenance des alignemens; car nous voyons que toutes les nouvelles plantations, faites par les plus pauvres cultivateurs, le sont d'après cette utile méthode.

D'après l'exposé de ces diverses manières de faire des plantations de vigne, vous ferez choix de celle que vous croirez le mieux vous convenir suivant vos positions et le but que vous vous proposez. Si c'est leur plus longue durée, vous planterez des chapons avec la tarvalle; si c'est un produit plus prompt avec moins de durée, vous planterez des *barbues*, mais constamment en prenant votre plant à la Vaux, puisque les propriétaires le perfectionnent progressivement chaque année.

La profondeur à laquelle on doit planter les chapons mérite une grande attention. Certainement on ne plante

guère de vignes dans un terrain absolument plat ; mais dans celles en coteau, il s'y trouve souvent des portions qui sont à peu près plates; n'y plantez vos chapons qu'à néuf ou dix pouces de profondeur, afin que la chaleur pénètre facilement jusqu'aux racines et produise une forte végétation, abondance de raisins et une bonne maturité. Dans les vignes en pente, vous les enfoncez de douze à quatorze pouces; dans celles qui sont très en pente, de quatorze à seize, et si le terrain en était graveleux, caillouteux, très-chaud par son exposition, vous iriez jusqu'à la profondeur de seize à dix-huit pouces. Les terres graveleuses, caillouteuses, lors même qu'elles sont plates, doivent être assimilées à celles en pente plus ou moins rapides, suivant qu'elles sont plus ou moins légères et mélangées de cailloux, et suivant leur exposition plus ou moins chaude.

L'époque de la plantation est déterminée par la pousse de la vigne; dès que vous voyez ses boutons gonfler sensiblement, vous devez quitter tout autre ouvrage pour faire la plantation; sa réussite tient singulièrement au choix convenable du moment où on la fait. Cette époque varie suivant les années plus ou moins hâtives, du 1^{er} avril au 1^{er} mai.

Lors de la plantation des chapons, il y aurait probablement de l'avantage de présenter le chapon dans le creux qu'il doit occuper, avant que d'y faire couler le sablon, afin de voir quel est le bouton le plus rapproché de la surface du terrain, et le supprimer totalement avec la serpette; ainsi les racines pousseront de ceux placés plus bas, et vous éviterez la naissance de ces racines à

fleur de terre dès qu'elles poussent ces rejets, soit *loups*, qui font la ruine du cep qui les produit. D'après cela, je les supprimerai cette année sur tous les chapons de la ligne impaire, de la plantation que je vais faire, afin que nous puissions juger, comparativement à la ligne paire, si cette innovation est bien ou mal conçue. Cet essai portera sur 2500 chapons, soit environ demi-pose, et sera suffisant pour décider de la convenance d'adopter ou non la suppression de ce bouton.

Je rendrai compte, dans le Bulletin de la Classe, des résultats sur la pousse de cette année, et par la suite, de l'effet sur la pousse des *loups*.

SOINS DES PREMIÈRES ANNÉES.

LES échelas réformés des vieilles vignes suffisent, pendant les deux ou trois premières années, pour maintenir dans leur aplomb et leur alignement les jeunes chapons; on les *bioche* ou *pince* (selon l'expression usitée en France) régulièrement, et on les accole à l'échelas; le *biochage* doit se faire avant la sève d'août, pour la refouler au pied du cep, et ainsi fortifier et prolonger ses racines. Si l'on a mis des échelas la première année, il aura fallu attacher les chapons avec des liens très-lâches, pour qu'ils puissent s'affaisser avec la masse du terrain. Je crois préférable de ne mettre les échelas que la seconde année.

On sarclera fréquemment et à peu de profondeur la première année de la plantation des chapons ; la seconde ils seront fossoyés aussi régulièrement qu'une vieille vigne. On aura eu soin, au premier fossoyage de ce printemps, de nettoyer avec le plus grand soin tous les ceps des racines qui auraient poussé à fleur de terre ; ce sont elles qui produisent les rejets que nous appelons *loups*, et qui sont si préjudiciables à la prospérité de la vigne. On doit les couper avec une bonne serpette tout près du cep.

Il aurait été bien plus sage de faire ce travail à la fin de l'automne, dès que toutes les feuilles sont tombées, et qu'il n'y a plus d'apparence de végétation. C'est l'époque à laquelle vous devez butter les chapons, pour préserver ces jeunes plantes des gelées de l'hiver. Ce moment est d'autant plus favorable, que le long temps qui s'écoule dès lors jusqu'à la sève du printemps vous assure que la plaie que vous avez faite en coupant ces racines, aura eu le temps de se durcir, qu'il n'y aura point de perte de sève par le pleur, et qu'elle servira toute à la prospérité et à la vigueur du cep.

Avant le premier fossoyage de la seconde année on aura remplacé tous les chapons qui auraient manqué par de nouveaux de la même variété et de la même manière, avec la *tarvalle* ou avec des *barbues* faites avec des chapons que vous auriez plantés en pépinière dans ce but l'année précédente ; ainsi votre vigne sera totalement garnie, et deux ans plus tôt qu'avec les provins des chapons qu'on aurait plantés dans l'intervalle d'une ligne à l'autre, sous la dénomination de *remplaçans*. Ceux-ci, la

plupart du temps, ne se trouvent point placés convenablement pour être provignés où besoin serait, et gênent pendant les deux ou trois premières années les fossoyages nécessaires à la réussite des chapons.

La taille de la seconde année se fait très-courte, et sur un ou deux boutons tout au plus. Si l'un paraît plus faible que l'autre, il faudra ne le tailler que sur le borge. C'est alors que vous réglez la hauteur à laquelle devra se former la tête de la souche; ayez pour règle qu'elle doit être placée à sept pouces au-dessus de la terre dans les vignes dont la pente est peu considérable; la serpette avec son manche vous indique à peu près cette hauteur; dans les pentes rapides vous déterminerez la formation de la tête d'un pouce ou deux plus haut suivant la pente, et si elle est très-rapide, à neuf pouces; c'est nécessaire, pour que les grappes qui sont du côté supérieur ne touchent pas la terre.

On *accole* ou relève la rame de la nouvelle plantation cette année; il est même nécessaire de l'attacher dès qu'elle est assez longue pour atteindre le cep et supporter le lien, dans la crainte qu'un coup de vent n'en fit tomber quelque rame, ce qui défigurerait le cep; elle doit être attachée perpendiculairement. Déjà les chapons exigent un effeuillage ou *ébourgeonnement*; ce travail se réduit à ne laisser que les deux seules tiges destinées à former la tête la troisième année; on abat toutes les autres pousses; dans le courant de l'été, vous les biocherez comme les autres vignes, en ôtant tous les bourgeons qui poussent entre les feuilles et la tige; la suppression de ces *rablais* contribue à faire mûrir le bois, à prolonger la

rame et à la fortifier pour qu'elle résiste plus sûrement aux rigueurs de l'hiver suivant : vous *biocherez* ou *pincerez* l'extrémité supérieure des rames, afin de faire refouler la sève dans le bas, pour fortifier et faire parvenir à bonne maturité les boutons sur lesquels se fera la taille de l'année suivante; mais aussi afin qu'elle tourne au profit du tronc et au développement circulaire de la tête du cep. Vous ne laissez donc qu'une rame nouvelle destinée pour la taille de l'année suivante, que vous *accolez* en relevant à la rame de la corne. Nous nommerons cette rame nouvelle, le *porteur*.

La troisième année, on taillera de la même manière que la précédente; cependant les souches qui auraient poussé beaucoup de bois, devront être mises à trois cornes; on doit toujours tailler très-court les trois premières années; on ne doit envisager alors que le besoin de donner le plus de vigueur que possible aux ceps, afin qu'ensuite ils puissent donner pendant long-temps d'abondantes récoltes sans en être fatigués. Les souches qui seraient faibles en bois doivent être taillées sur le borgne.

Dès à présent, jusqu'à la cinquième année, les foyages ne sauraient être trop fréquents, pour que la chaleur pénètre et mûrisse cette terre nouvelle, amenée à la surface par le minage. C'est aussi une attention bien importante à avoir pendant les quatre ou cinq premières années surtout, que de nettoyer avec soin tous les ceps des rejets ou *loups* qui naissent à fleur de terre des racines trop élevées; et à cet effet, on déchausse les ceps qui en ont en automne, ou de très-bonne heure au prin-

temps, et on les coupe avec la serpette aussi près du tronc que possible.

Dès la troisième année, vous aurez garni votre jeune plantation d'échalas neufs, solidement plantés au premier fossoyage au pied de chaque cep, au-dessous de celui-ci et toujours bien alignés; veillez à ce que les souches soient taillées pour former la tête aux élévations indiquées ci-dessus: si les têtes sont plus basses, les raisins seront couverts de terre lorsqu'il pleuvra, et si elles sont plus hautes, les raisins mûriront moins bien, et le vin sera de qualité inférieure.

Dès la troisième année, les effeuillages ou *ébourgeonnemens*, et la relevure ou *accolement*, seront les mêmes que pour les vieilles vignes. Les soins qui seront indiqués pour celles-ci seront modifiés suivant la vigueur des ceps; il en est de même du nombre des cornes (qu'à la Vaux on appelle *tailles*, et en France *coursons*) qu'on laisse sur chaque cep; vous en augmentez le nombre sur tous ceux qui sont trop vigoureux au bois, et vous les diminuez sur les faibles.

On forme les têtes dès la troisième année sur les souches vigoureuses; on attend la quatrième pour celles qui ont peu de bois. Pour former une belle tête, il faut que l'effeuilleuse dégarnisse le dessus de la tête de tous les bourgeons, pour qu'il n'y ait de cornes qu'à l'entour, comme pour former une espèce de couronne, et qu'elles soient aussi éloignées les unes des autres que possible, soit qu'on ne laisse que trois cornes, soit qu'on en laisse quatre et même jusqu'à cinq, pour modérer la trop forte pousse du bois dans les terres fertiles.

Les effeuilleuses abattront donc, avec grand soin, tous les bourgeons qui croissent sur le plat de la tête, lors même qu'ils auraient des raisins, jusqu'après la quatrième année; de même s'il en avait repoussé, lorsqu'elles *accoleront*. La fructification fatigue trop les jeunes souches pendant les quatre ou cinq premières années, et leur donne une vieillesse anticipée.

En dégarnissant avec soin tout le milieu supérieur de la tête, les cornes placées au pourtour extérieur sont aussi éloignées les unes et les autres du centre, que le diamètre de tête le comporte, et forcent ainsi les rames, lors de l'accolement, à prendre une courbure utile à la fructification, surtout si l'effeuilleuse a eu soin, lorsqu'elle a réuni les rames à l'échalas, de baisser un peu les mains, avant d'attacher le premier lien, pour contraindre les sarmens à prendre cette courbure, qui, en laissant plus de vide dans l'intérieur, facilite la circulation de l'air, de la chaleur et de la lumière, hâte et perfectionne la maturité.

Les deux premières années elles éviteront de donner cette courbure aux rames des chapons et des provins; elles auront au contraire grand soin de les élever perpendiculairement en les accolant à l'échalas.

DES SOINS POSTÉRIEURS A LA CINQUIÈME ANNÉE.

Dès la cinquième année, on peut envisager la nouvelle plantation comme une vigne faite. Les soins de culture

sont les mêmes que pour celle-ci ; nous allons les suivre dans leur ordre de travail : dès après vendange, les vigneronns doivent s'en occuper.

Les échaldas sont parvenus à des prix si élevés, qu'on doit chercher à en prolonger la durée. Ceux de sapin, de pin et de noisetier durent peu, et la partie qui est en terre est promptement pourrie si on les laisse plantés toute l'année. Aussi les gens sages ont-ils l'attention de les arracher d'abord après vendange, en choisissant un temps sec, pour que la pression des pieds ne serre pas trop la surface ; ce qui rendrait le fossoyage du printemps plus difficile.

Quelques personnes, après les avoir arrachés, déposent chaque échaldas couché sur la tête du cep dont il a soutenu les rameaux pendant l'été. Ces sarriens qui ont été déliés, étant agités par le vent sont moins affectés par les effets de la gelée d'hiver. S'il y a eu beaucoup de neige, celle-ci aura couché les rames et les aura recouvertes assez pour les préserver totalement des effets de la gelée. L'hiver de 1825 à 1826 l'a prouvé d'une manière trop évidente pour qu'on puisse en douter.

D'autres personnes en réunissent plusieurs sur la même tête, je crois cette méthode mauvaise ; car si l'on prolonge la durée de l'échaldas, on abrège la durée du cep, puisque les bouts des échaldas qui reposent sur la tête du cep y arrêtent la neige, y conservent l'humidité des pluies et de la fonte des neiges, les rendent ainsi plus susceptibles d'être endommagés par les gelées, et favorise la végétation des mousses et lichen. D'ailleurs le poids, qui est assez considérable si les échaldas sont de

mélèze ou autre bois dur, fait incliner les ceps du côté opposé, et d'autant plus que la terre, dans cette saison, est ramollie par les pluies et fontes de neige; le poids de celle-ci dispose encore les ceps à s'incliner déjà avant que d'être fondue, parce que la terre est dégelée sous cette épaisse couverture.

L'usage de quelques personnes, de placer un échalas dont chaque bout repose sur une souche, et sur lequel on place inclinés cinq ou six échalas, me paraît préférable; plus les échalas seront pesans, moins il faudra en mettre sur le transversal. Les échalas de mélèze exigent moins impérieusement le soin de les arracher, l'humidité les altère peu, il est plus sage de les arracher; ils sont sans contredit les meilleurs, les plus durables; leur prix élevé prouve assez que l'opinion est fondée sur l'expérience. Lorsque vous en achetez, repoussez tous ceux qui, par leur blancheur et leur légèreté, prouvent qu'ils ont été sevés pour en extraire la thérébentine; alors ils ne durent pas plus que ceux de sapin.

Les échalas neufs doivent avoir au moins quatre pieds de longueur, et ceux que vous destinez à planter dans les alignemens des sentiers de divisions de poses, ou demi-poses, doivent avoir demi-pied de longueur de plus. Je préfère qu'ils ne soient pas appointis des deux bouts; celui sur lequel on frappe pour enfoncer solidement l'échallas, est bien vite émoussé; cette alternative d'humidité et de séjour à l'air et au soleil, ajouté à l'effet du fossier, les rend bien plus vite hors de service.

L'usage, dans quelques provinces de France, d'avoir, à portée des vignes, des hangars sous lesquels on les em-

magasine après vendange, pare à ces inconvénients, prolonge leur conservation, mais exige des frais de bâtisse, ainsi que des transports annuels.

REMONTER LES TERRES.

Les trois cultures nécessaires à la vigne, et souvent une quatrième à la ratissoire ou *rablais*, pour détruire les herbes, entraînent et accumulent la terre dans le bas des vignes, et plus la pente est rapide, plus cet entraînement est considérable par les pluies et la fonte des neiges. Cette accumulation couvre trop les racines des ceps du bas des vignes, ce qui fait que les influences du soleil n'ont plus d'effet pour leur prospérité. En revanche, celles des ceps du haut des vignes, par la même raison, sont trop détreées et altérées par trop de sécheresse et de chaleur.

A chaque culture, les ouvriers inexpérimentés donneront leur coup de fossoir loin d'eux et en tirant la terre, au lieu de la retourner sur place, comme ils devraient le faire; plus ils entraîneront la terre du haut dans le bas, plus la vigne aura de pente, et plus aussi cet entraînement sera considérable et rapide.

On remédie à cet inconvénient en remontant les terres du bas dans le haut des vignes; peut-être même serait-il sage, dans les vignes en pente très-rapide, ou après de grandes pluies d'été, de remonter déjà une partie des ter-

res en juillet, sans y manquer cependant en hiver. En été les jours sont longs, la terre est légère, et l'ouvrage sera promptement fait; il en sera de même de celui d'hiver, devenu moins considérable.

Il y a différentes manières de faire ces transports de terre: à la hotte, à dos d'hommes, de femmes et même d'enfans en hiver, saison où les ouvriers ont peu d'occupation, ou avec des tombereaux, des chars ou des traîneaux lorsqu'il y a de la neige.

La première est la plus chère, quoique alors les journées soient à bas prix; une seule bonne raison peut la faire pratiquer, la convenance de secourir les pauvres par un travail d'ailleurs peu pénible, si la vigne n'a pas trop de rapidité; car les gens, en remontant, cheminent dans les alignemens; ils trépigent plus ou moins le terrain, suivant le degré d'humidité dont il est imprégné. S'il y a de la neige, ils ajoutent au poids de celle-ci. Toutes ces causes serrent le terrain et renchérisent le fossoyage; mais il y a bien des positions où l'on ne peut pas faire autrement; comme les vignes en pente très-rapide, celles qui n'ont pas assez d'intervalle dans le bas ou le haut pour le passage des chars, ou qui sont entourées de pièces qui ne vous appartiennent pas, ou celles intercalées dans d'autres vignes où vous n'avez pas le droit de passage, ou le voisinage d'une habitation, ou le mur d'une cour et d'un jardin. Alors le soin du vigneron ou du maître-valet est de surveiller les ouvriers pour que l'ouvrage soit bien fait, qu'ils perdent le moins de temps possible, qu'ils ne brisent pas les échelons, ou n'endommagent pas les ceps en passant, qu'ils déposent la terre convenablement et sans ris-

quer de casser des cornes. Vous aurez peut-être des enfans de 10 à 12 ans, pour la nourriture seulement, ou bien peu de chose par delà ; sans doute la charité la mieux placée est d'occuper le pauvre qui demande de l'ouvrage ; cependant si vous avez un autre travail à lui faire faire, il vaudra mieux l'y occuper, et n'employer pour celui-ci que des gens d'âge mûr, ou du moins au-dessus de dix-huit ans ; l'ouvrage sera mieux fait, et probablement à meilleur marché, s'ils sont bien dirigés. Au reste, ce travail est bien plus facile que celui du transport des terres dans la vigne, pour la terrer comme amendement, ou que celui de fumer les provins. Il faut alors de l'adresse, de l'habitude, pour jeter la hotte avec la terre ou le fumier qu'elle contient, précisément à la place où on veut la déposer, sans gêner les cornes.

La manière la plus économique de remonter les terres est l'emploi des chars et des tombereaux, et s'il y a de la neige les traîneaux ou *luges*. On fait piocher la veille la terre qui doit être chariée le lendemain matin, et on prépare de même le matin celle qui sera chariée l'après-midi, afin que les attelages ne soient point arrêtés, et qu'il n'y ait qu'à charger.

Avant que de charier la terre qui doit garnir les ceps du haut de la vigne, il est très-bien de faire fossoyer, en travers sur une largeur de 4 ou 6 pieds, ces souches au pied desquelles vous allez répandre la terre qu'on remontera, et que les chars ne peuvent déposer qu'auprès ; le haut de la vigne en tirera un plus grand profit. Si c'est en temps de neige, vous remontez la terre avec des traîneaux, sur lesquels vous placez des bennes ou planches,

comme sur un char; ainsi le travail est plus promptement fait; car un cheval conduit seul la charge des trois quarts de ce que mèneraient deux chevaux avec un char.

Pour faire ces transports avec des voitures, il faut que vous ayez des chemins tout autour de votre vigne, soit intérieurement, soit extérieurement; car dans le dernier cas les chars placés dans le chemin d'en bas et tout auprès de la haie, sont chargés depuis l'intérieur par-dessus celle-ci. On la décharge au-dessus de la haie supérieure, qui permet de jeter depuis le chemin dans la vigne la terre remontée; mais si la vigne est grande, il y aura presque toujours de l'avantage à sacrifier quelques toises de vigne pour éviter tous ces travaux obligés qui prolongent l'ouvrage, qui font perdre plus ou moins de terre, qui se font moins bien, et je crois que, tout bien calculé, le chemin intérieur sera une économie; car non-seulement vous avez les terres à remonter annuellement, mais encore celles pour terrer et provigner les fumiers, pour répandre à la surface ou pour les creux des provins; les échelas neufs à décharger à portée, les vieux et les sarmens à enlever, les bossettes à placer près des vendeurs, et outre cela vous remédiez aux inconvéniens des haies près des ceps, lesquelles servent de refuge à tous les insectes dévastateurs, et si elles ont des arbustes à racines traçantes, comme l'épine noire, l'églantier, etc., elles dévastent un grand nombre de ceps. N'y a-t-il pas encore l'ombre que les haies projettent sur la vigne, qui, allongée en automne, retarde la maturité, si l'on ne les tient pas scrupuleusement tondues une fois l'année au moins.

DE LA FUMURE ET DU TERREMENT DES VIGNES.

La durée des vignes et l'abondance des récoltes dépendent des soins qu'on leur donne pour leur conserver cette vigueur et ces produits, qu'il est si désirable d'obtenir.

Une bonne taille, des fossoyages bien faits et en bon temps, le renouvellement des souches mortes ou le remplacement de celles dont le plant aurait dégénéré, la grande propreté du terrain, un ébourgeonnement et une relevure bien faite, etc., etc., sont sans doute des moyens certains d'atteindre ce but; mais ils ne suffisent pas. Les cépages de blanc durent plus que ceux de rouge; les uns et les autres ont plus de longévité dans les terres fortes peu inclinées, et dans celles exposées au couchant, que dans celles graveleuses, sèches, exposées au midi, ou celles de terre peu profonde, qui reposent sur la molasse (1), surtout si le sol a peu de consistance.

Sans doute par les provins on prolonge la durée de la vigne indéfiniment, mais on ne la maintient pas dans cette fertilité, cette abondance de produit des plantations nouvelles de l'âge de dix à vingt ans; si le provin donne une bonne récolte la première année, la plupart

(1) Grais imparfait commun dans le canton.

du temps il donne peu ou rien les deux ou trois suivantes ; il est donc important de maintenir la fertilité des nouvelles plantations , aussi long-temps que les divers plants le comportent ; car je regarde la méthode de la Vaux , d'arracher et replanter la vigne , comme le meilleur et peut-être le plus économique moyen de la renouveler et de l'améliorer constamment. Elle est déjà adoptée, on peut dire généralement , par nos meilleurs cultivateurs , et surtout par tous les grands propriétaires ; mais l'évidence des avantages de cette méthode entraîne les plus petits cultivateurs ; plusieurs de nos paysans en ont senti les avantages , et nous les voyons déjà arracher pour replanter , et tout ce qu'ils plantent est actuellement aligné : je désirerais seulement qu'ils missent plus de prix à se procurer les meilleurs plants. Mais laissons cette digression pour revenir aux amendemens destinés à prolonger la durée et la fertilité des vignes de bon plant.

Si c'est avec du fumier que vous voulez restorer des parcelles en déchéance , le choix de celui que vous y emploierez à la surface n'est point indifférent. Le fumier des vaches et cochons doit être destiné pour les terres légères , graveleuses et chaudes , les expositions au midi ; celui de tous les animaux de la forme mélangée pour les terres moyennes , celui des chevaux , mulets , moutons et chèvres pour les terres fortes , froides par la nature du sol , ou leurs expositions.

Si l'on ne fume que tous les cinq ans , il faudra 15 chars de fumier par pose de 400 toises de 8 pieds de rois. Mais je crois préférable de fumer tous les ans , à raison de 9 chars par pose , les parcelles plus ou moins nom-

breuses qui en ont besoin. Cette quantité peut être réduite à 2 chars et demi par pose, si c'est du fumier de moutons ou chèvres. Le mérite de tous ces fumiers dépend aussi de la quantité de paille, feuilles ou bache dont il est composé ; plus la litière aura été abondante, moins il sera fertilisant, mais il allégera davantage le terrain ; celui mêlé de bache sera mis préférablement dans les terres légères et graveleuses ; celui de feuilles est inférieur aux deux autres : le fumier sera charrié peu de temps avant le moment où il doit être transporté ; on le déchargera aussi près que possible de la place à fumer.

On choisira de préférence un temps sec, et que le terrain le soit aussi, pour transporter le fumier dans la vigne. Les chars ne l'amèneront qu'à mesure qu'on le transportera, pour qu'il ne se détériore pas, soit à l'ardeur du soleil, soit par l'effet dessicatif de l'air, ou par les pluies qui le délaveraient.

Lorsqu'on a porté le fumier dans la vigne, peu de temps après vendange, il faut l'enterrer à mesure qu'il y est étendu, par un léger fossoyage qui sera très-utile pour faciliter celui du printemps.

Si l'on ne fume la vigne qu'au printemps, peu avant le moment de rompre, il faudra que cette parcelle ou ces parcelles soient les premières fossoyées.

Quelques vigneronns ne le mettent qu'entre le premier et le second fossoyage, ce dernier sert à le recouvrir ; on observera, comme au printemps, de l'enterrer le plus promptement possible, mais on ne mettra, pour le transporter dans la vigne, que des ouvriers adroits et expé-

mentés, car à cette époque un maladroit abattrait beaucoup de bourgeons.

Les deux dernières époques sont préférées par la plupart des cultivateurs de la Vaux : elles économisent la culture légère, mais nécessaire lorsqu'on fume en automne. Cependant je crois que celui qui le fait après vendange est plus certain de l'influence bienfaisante du fumier sur la récolte prochaine, que celui qui ne fume qu'au moment de la sève, ou lorsque la vigne est près de fleurir; l'engrais n'a pas eu le temps d'influer sur la pousse des raisins. Cette époque a encore l'avantage de la facilité de trouver des chars et des ouvriers, puisque les semailles d'automne sont ou doivent être toutes achevées avant l'époque ordinaire des vendanges; tandis qu'en mars et avril, c'est le moment où ils sont le plus rares, par la presse où l'on est des charrues pour les grains de mars, pour charrier les fumiers, pour les pommes de terre, etc. Il en est de même des ouvriers, ils sont rares à cette époque. Qu'on pèse toutes ces considérations pour notre canton, où les cultures sont très-variées, et je crois qu'on préférera l'automne.

Tout le monde sait que si l'on ne mettait point de fumier dans les vignes, elles ne donneraient enfin de compte que de chétives récoltes, même celles des meilleurs plants, leur faculté de produire serait seulement un peu plus prolongée; il faut donc fumer sans abus, et c'est d'après cela que l'on a jugé le nombre de chars par poses, indiqué ci-dessus. Mais qu'on ne se le dissimule pas, une plus grande quantité serait un abus préjudiciable au vin; il aurait moins de qualité, il graisserait facilement et se

vendrait à plus bas prix ; d'ailleurs l'abondance de fumier peut faire pousser plus de raisins , mais ils sont toujours sujets à pourrir à l'approche de la maturité, et s'il vient du vent, ces grains pourris sèchent et la récolte diminue.

Lorsqu'on enterre le fumier, il est à souhaiter qu'il ne soit pas humide ; on doit aussi éviter, en fossoyant, de le serrer avec les pieds.

Le moment le plus favorable pour faire emploi du fumier, est celui où sa fermentation est près d'être achevée ; trop avancé dans sa décomposition, il est moins profitable, et la récolte est réduite à peu de chose, en raison de ce qu'on croyait pouvoir attendre de la fumure.

Une manière bien plus profitable d'améliorer les vignes que de les fumer, c'est de les terrer : cette terre doit être très-bonne, ou tout au moins de qualité supérieure à celle de la vigne. Si vous n'en avez pas dont vous puissiez disposer, achetez-en. Je suppose la surface d'une pose avec la faculté d'en enlever un pied d'épaisseur, cela vous procurera la possibilité d'améliorer, d'une manière durable, 12 poses, en ne mettant qu'un pouce par pose de terre nouvelle. Réservez-vous la faculté de ne faire cet enlèvement qu'en trois ou quatre années consécutives ; quittez à vous de vous libérer plus tôt, si vos attelages vous l'ont permis.

Il n'est pas difficile de comprendre que ce genre d'amendement est bien préférable au fumier de basse-cour, puisqu'il change, jusqu'à un certain point, la nature du terrain ; que la durée de ses bons effets est bien plus longue que celle du fumier qui n'est que de trois ou quatre ans

tout au plus, et quelquefois même d'une manière préjudiciable la première année, s'il a été mis avec profusion. L'abus de la terre ne présente pas le même inconvénient.

Si vous ne trouvez pas dans le voisinage de vos vignes quelqu'un disposé à vous faire cette vente, prenez votre parti de sacrifier la surface d'une portion de prairie pour faire cette amélioration. Vous réparerez en peu de temps ce déficit de foin en labourant après, cette surface enlevée, la terre qui était au-dessous, à la pelle de jardin; vous la fumerez abondamment, et vous y semerez des plantes à sarcler deux années de suite, en les variant; elles seront sarclées avec soin et bien fumées, non-seulement pour en tirer de bons produits, mais surtout pour préparer cette terre vierge à se mûrir et à pouvoir être rétablie plus tôt en prairie. Si dans une prairie il se présentait un tertre un peu plus élevé que le reste de la prairie, ce sera cette portion que vous choisirez de préférence pour terger vos vignes; ainsi vous nivellerez votre pré, et vous rendrez susceptible d'irrigation une partie qui ne l'était pas, au grand bénéfice de votre domaine.

La quantité de terre à répandre sur la surface d'une vigne dépend, 1^o du besoin, en raison de la maigreur du sol de la vigne; 2^o de la qualité de la terre plus ou moins fertile que vous lui destinez. Plus la terre que vous avez à y répandre est fertile, plus elle pourra améliorer de surface.

DE LA TAILLE DE LA VIGNE.

LA taille de la vigne est un objet qui mérite la plus grande attention ; jadis elle était confiée, en quelque sorte, au premier venu, à des ouvriers pris sur le marché, qui souvent ne se doutaient ni de la manière dont devait se faire cet ouvrage, ni des effets de telle ou telle taille. On leur livrait des ceps d'une belle apparence, qui, peu après avoir été soumis à leur serpette dévastatrice, étaient hors d'état de donner une récolte passable.

Le besoin d'instruction et d'amélioration qui, depuis 30 ans, a formé tant de sociétés d'agriculture et de réunions pour des objets d'utilité publique ; comme ponts, canaux, desséchemens de marais, etc., a créé chez nous cette association si utile pour la culture des vignes ; dès lors, nous avons eu des inspecteurs habiles qui nous ont indiqué comment il fallait faire ; on a voulu voir, par soi-même, de quelle manière on faisait tous les ouvrages à la Côte, à la Vaux, dans les clos les mieux cultivés, et là où la vigne donne les plus grands produits.

Nous avons trouvé des gens instruits et obligeans, qui nous montraient, avec une extrême complaisance, dans quel but on devait tailler, de telle ou telle manière, certains plants, tandis que d'autres devaient l'être sur d'autres principes, en raison du plus ou moins d'aptitude de l'un à donner du bois ou du fruit ; ils nous ont en-

seigné à modérer telle disposition d'abondance qui aurait pu nuire à une taille bien entendue, et prolonger la durée des souches.

Ces instructions ont fructifié comme des semences déposées en bon terrain, et nous voyons actuellement nombre de nos propriétaires aisés raisonner de la taille de la vigne avec nos voisins de la Vaux, comme s'ils l'avaient longtemps habitée. Ils manient la serpette avec adresse et sûreté, connaissent les divers plants, non seulement à leurs feuilles et à leurs fruits, ce qui est peu difficile, mais à la couleur variée de leurs écorces, à la forme et au rapprochement des boutons, et s'y trompent rarement. D'après ces connaissances acquises, ils ont appris à leurs vigneron du pays chaque variété de plant : on a fait venir des vigneron de la Vaux, et l'exemple de ceux-ci, leurs explications simples, et en langage du pays, ont porté la conviction; et nous voyons déjà, surtout parmi nos jeunes cultivateurs, plus d'adresse et une justesse de raisonnement, dont leurs pères, accoutumés à la vieille routine, sont peu capables.

L'opération de la taille est promptement faite par le vigneron habile, qui travaille sa vigne depuis deux ou trois ans; il a bien vite appris à connaître les divers plants et les veines de terrain qui peuvent influer sur leurs produits. Il modifie la manière de les tailler suivant leur situation. Ce doit toujours être le vigneron lui-même qui taille la vigne qui lui est confiée; il ne le peut que sur 3 poses ou moins, mais s'il en a davantage, il devra se pourvoir d'un valet de la St.-Jean, entendu à cet ouvrage. Règle invariable, on ne laissera jamais faire cet ouvrage à des ouvriers pris sur le marché.

Dans les nouvelles plantations, on aura réuni, autant que possible, tout le clos de la même variété de plant; mais malgré cela, on n'aura pas pu les avoir tous de la même force: si vous les avez achetés, le fournisseur n'aura peut-être pas été très-scrupuleux à vous choisir très-exactement, pour la totalité de la fourniture, du plant que vous lui avez demandé, et vous trouverez confondu de la petite et de la grosse rougeassé avec du fendant vert ou rouge, ou du ruchelin. Il peut en être de même pour les différentes variétés de rouge, etc., et cependant tous ces plants doivent être taillés différemment.

En général, toutes les souches dont le bois est faible doivent être taillées court et avec peu de cornes, si vous voulez leur donner de la vigueur; les plants qui se chargent le plus de fruits, donnent pour l'ordinaire peu de bois, et méritent d'être soignés. Les ceps qui poussent beaucoup de bois, prouvent qu'ils sont forts et vigoureux; ils doivent être taillés à un bouton de plus, pendant un an ou deux, et habituellement ils auront une corne de plus. Mais dès que vous vous apercevrez que le bois diminue de force, et que le fruit augmente en quantité, vous réquierez la taille à celle régulière d'un bouton et du borgne.

Je crois devoir avertir les maîtres qui ne sont pas encore très-expérimentés, que souvent des vigneronn aides, ou qui, près de l'expiration de leur bail, ne croient pas être conservés, taillent à deux boutons et le borgne, assurent leurs maîtres qu'il n'y a qu'un bouton et le borgne, indiquent le bouton le plus rapproché de la tête du cep comme étant le borgne, et les trompent ainsi, en surchar-

geant la taille. Le petit bouton que nos cultivateurs appellent le *borgne*, est très-petit, guère plus gros que la tête d'une très-grosse épingle, et touche immédiatement la tête. C'est celui sur lequel se fera la taille de l'année suivante sur le jeune bois.

Une autre règle à observer, c'est de tailler de bonne heure au printemps, c'est-à-dire, même dès les beaux jours de la fin de février, si le terrain n'est pas trop humide. Vous commencez par les parties de votre vigne les plus élevées, par celles où la pousse est la plus printanière, soit par la variété du plant, soit par l'exposition au sud ou à l'est, abritées des vents du nord ; soit par la nature du terrain léger, graveleux ou caillouteux. Vous laisserez, pour tailler les dernières, les vignes dont la pousse est tardive, et celles sujettes aux gelées du printemps.

La raison qui doit vous déterminer à suivre cette marche est, que la taille tardive, laissant plus de facilité à l'extravasation de la sève du printemps, par les pores encore fraîchement ouverts de la taille ; cette déperdition retarde la pousse de la vigne. Tandis que les ceps que vous avez taillés à la fin de février, ou au commencement de mars, répandent peu de pleurs, vu que la plaie faite par la taille a eu le temps de se durcir et sécher, et que toute la sève va au profit de la végétation, soit en fruit, soit en bois. Par la même raison, vous devez tailler courts et de bonne heure les ceps qui sont faibles de bois ; tard, et à un bouton de plus même quelquefois, en leur donnant une corne ou deux de plus, les ceps trop forts de bois, quelle qu'en soit la cause.

La taille doit être faite loin du bouton, environ à 2 lignes et demie ou 3 lignes, soit qu'on la fasse tard ou de bonne heure; dans le premier cas, par la crainte que la surabondance de la sève ne noie le bouton supérieur; et dans la taille hâtive, pour qu'il ne souffre pas des gelées souvent fortes encore au commencement de mars. On ne doit pas faire non plus la taille ronde; elle doit être un peu en bec de flûte, sans lui donner trop d'inclinaison, et du côté opposé au bouton, mais suffisamment pour que la sève s'écoule du côté opposé, dans la crainte qu'elle ne le fasse périr. La serpette doit être très-bonne et bien aiguisée; le vigneron aura toujours avec lui une scie botte pour abattre les chicots et cornes mortes qu'on pourrait trouver dans les vieilles vignes.

On observera cependant, qu'en toute chose il ne faut rien exagérer, et que si la taille tardive est utile pour arrêter la trop grande vigueur du bois, il n'est pas douteux que cette déperdition de sève, si elle est trop abondante ou répétée quelques années consécutives, userait et vieillirait le cep: qu'il faut donc bien observer son effet sur chaque souche, afin de ne pas la faire aussi tard l'année suivante, si déjà celle de la première année a suffi pour diminuer la trop grande force du bois, et augmenter le nombre des raisins.

Dans les terres peu fertiles vous ne mettez que trois cornes, une de plus dans celles qui le sont davantage, et jusqu'à cinq dans les terres très-fertiles.

La convenance de donner une belle forme à la tête, c'est-à-dire de l'avoir large et les cornes éloignées les unes des autres, doit vous déterminer à abattre toutes les

pousses de l'intérieur sur le replat de la tête, pour ne conserver que celles placées dans le pourtour extérieur, lors même que vous seriez obligé d'en tailler une ou deux sur le vieux bois au début de cette formation, c'est-à-dire sur une rame de l'année précédente, au lieu de la faire sur celle de la pousse de l'année. Si au contraire, pour former une belle tête, et que la corne soit bien placée, il vous faut tailler sur un bois trop faible, que ça ne vous arrête pas, mais ne taillez alors que sur le borgne, et supprimez irrémisiblement tous les bois, quelque forts qu'ils soient, s'ils sont mal placés, soit dans le pourtour, soit sur la tête; cette suppression ne sera point une perte, car alors la sève qui aurait servi à faire prospérer ce beau bois, se tournera tout au profit des autres cornes, particulièrement de celle taillée sur le borgne; elles vous donneront plus de fruits, ils noueront mieux, grossiront davantage, et mûriront plus sûrement; parce que l'air, la lumière et la chaleur, auront eu un accès plus facile, et que l'accolement aura été meilleur, les cornes étant plus distantes entre elles dans l'intérieur.

Par la même raison, on ne doit pas trop s'astreindre à ne tailler vigoureusement que sur le jeune bois; le plus important est la place convenable à assigner aux cornes, afin que la rame prenne cette courbure convenable à la relevure; vous obtiendrez plus et de meilleur vin, des raisins plus gros, plus mûrs, parce que le soleil et l'air réchauffé y parviendront plus facilement. Il en est de la vigne comme des arbres fruitiers dont les fruits ont peu de saveur et de parfum, lorsqu'ils sont jeunes, et en ont beaucoup lorsque l'arbre a atteint un certain âge; l'effet

de la taille sur le vieux bois a le même effet ; mais n'en abusez pas , ne la continuez pas deux années de suite sur la même corne , supprimez-la même totalement sur cette souche ; lorsque vous verrez le bois diminuer sensiblement, il est temps de rajeunir ce cep, car sans cela il tomberait dans la décrépitude, et il faudra le provigner. Cette taille est mieux supportée par la grosse rougeasse, qui est toujours très-abondante en bois , si l'on veut qu'elle le soit en fruits.

Il faut bien entendre la taille des chapons des deux années qui suivent la plantation ; elle est jugée si importante à la Vaux, que le maître vigneron ne permet à aucun autre de la faire , c'est toujours lui-même, et il y met les plus grands soins ; la taille des provins est la même , et aussi importante. De cette première taille dépend l'élévation convenable à donner aux têtes des ceps. Elle se fait sur le bouton au-dessus de l'élévation de la serpette, y compris le manche et la lame, ce qui fait 7 à 8 pouces. Si le chapon est faible , on rabat la taille sur le bouton du pied le plus fort, et ainsi la fixation de la hauteur du cep est renvoyée d'une année. Il est très-important de déchausser les chapons et les provins pour en nettoyer les pieds des racines à fleur de terre, et des loups qu'elles auraient poussés. C'est le second printemps après celui de la plantation des chapons ou des provins, que vous fixez l'élévation du tronc de chaque cep ; la plupart du temps vous aurez à abattre la pousse du bouton supérieur , comme plus faible que celui plus bas ; choisissez toujours le sarment le plus fort, ne lui laissez que les deux boutons à l'élévation voulue pour lui donner celle convenable au tronc ;

et abattez avec la serpette tous les autres boutons ; vos ceps seront ainsi tous à une hauteur à peu près égale.

M. Baup conseille, dans ce cas, de se placer à trois ou quatre pas en arrière, en se baissant un peu pour juger, d'après le terrain environnant et l'élévation des ceps taillés, de l'élévation à laquelle il faut fixer celle des souches qui sont à tailler ; si le bouton qui correspond à cette hauteur a poussé à double, on en profitera pour lui faire produire deux cornes, dont chacune aura un bouton et le borgne. On laissera de plus, pour peu que le chapon ait de vigueur, un *bouton de réserve* (1) qui a l'avantage d'augmenter le produit de l'année, et surtout celui de diviser la sève de manière à rendre moins à craindre les accidens causés par le vent survenu avant l'*accolement*. Le bouton de *ressource*, quelquefois même deux, seront encore plus nécessaires, si on ne peut faire qu'une taille (ne mettre qu'une corne) à la tête ; mais ils doivent être entièrement supprimés et le pied bien nettoyé, sans faire de trop larges plaies cependant, dès que la tête pourra recevoir trois cornes, ce qui doit arriver dès la troisième ou la quatrième année.

Plus le plant est commun et donne de bois, plus vous devez multiplier les cornes et quelquefois même les boutons, mais il est préférable que ce soit les cornes. D'après la même raison vous devez être aussi réservé sur les

(1) Ce que nous appelons un *crochet*. Il ne faut employer ce moyen qu'avec beaucoup de réserve et un cas bien notoire de convenance. On le supprimera le plus tôt possible et de très-bonne heure avant le printemps, pour que la plaie ait le temps de se durcir avant la sève du printemps.

cornes que sur les boutons, pour en mettre peu sur les souches des plants fins qui donnent naturellement peu de bois et se chargent de fruits.

Si vous voulez réduire au niveau des autres, des ceps d'un certain âge trop élevés, vous ne le pouvez qu'en les provignant et en suivant la marche prescrite ci-dessus; mais gardez-vous de croire de pouvoir faire un bon remplacement en élevant un loup ou rejeton du pied; le plus souvent ils donnent un plant dégénéré; ceci est surtout vrai pour les vieilles vignes déjà altérées par la longue suite de casualités qu'elles ont essuies, soit dans l'extérieur par les gelées et les grêles, et dans leur intérieur par des coups de fossiers, les atteintes qui leur sont portées pendant l'hiver surtout, par les mulots, les souris, les vers blancs des hannetons, les taupes, etc.; il y a encore la chance dans les anciennes vignes soignées par les meilleurs vigneronns qui greffaient toutes celles de mauvais plant avec ce qu'ils avaient ou pouvaient trouver de meilleur, que cette même souche très-abondante, que vous croyez avoir été provignée, ne l'ait pas été, et dès lors les loups seront tous du mauvais plant qu'on avait voulu détruire, n'étant que le produit du sujet et non de la greffe. Il n'en est pas de même des nouvelles vignes plantées en chapons d'excellent plant, ses rejetons seront du même plant que celui d'origine; on peut en élever les loups, en les réduisant à un seul, le plus vigoureux; vous sciez le tronc en terre, et vous taillez tous les autres loups; mais il sera toujours sage, au bout de quatre ou cinq ans, de provigner le loup qui a servi de remplacement, dans la crainte qu'il ne soit sujet à en pousser du vieux tronc

qu'on n'a pas pu scier assez bas, et qui ainsi épuiserait son enfant; chance que vous ne courrez plus, après l'avoir provigné, si vous êtes exact à faire tous les ans le déchaussement des chapons et provins pour les nettoyer des racines trop rapprochées de la surface.

Dans une vigne de six ou huit ans de plantation, si par une erreur de taille, quelques souches ont trop d'élévation, ou si le hasard a introduit dans la plantation un ou deux ceps de mauvais plant, ne les laissez pas subsister plus long-temps, vous avez tout autour de quoi choisir, et vous provignez.

Le nivellement à hauteur convenable, de tous les ceps d'une vigne, est essentiel, puisque les grappes seront ainsi à la hauteur la plus favorable pour le développement des raisins, pour profiter du soleil, de la réverbération de la terre, sans en être assez près pour être terrés lorsqu'il pleut. La maturité sera plus égale, la vendange faite à propos pour avoir de bon vin, puisque vous aurez pu choisir le moment le plus convenable, tandis que dans les vignes de plants mêlés, et dont les têtes des souches sont à différentes élévations, une partie des raisins est au-delà de la maturité, une autre en est encore fort loin, lorsque le plus grand nombre est prêt à vendanger, et que souvent il y a à peine la moitié qui soit au point convenable; l'égalité de l'élévation des ceps aurait remédié à tous ces inconvéniens, sauf celui de la variété du plant. Soyez convaincu que s'il y a de grands avantages à l'uniformité du plant, il y en a aussi plusieurs à l'uniformité de l'élévation des têtes des ceps, et que cette élévation soit toujours au minimum des élévations que nous fixons ici suivant la nature et les pentes du terrain.

A mesure que la taille avance, il faut que les femmes réunissent les sarmens, qu'elles les mettent en paquets, qu'elles les réunissent ensuite au nombre de 4 ou 6 suivant leur grosseur. Elles les lient ainsi en gros fagots avec des liens de noisetier, osier, etc. Les sarmens sont d'un bois d'une contexture si légère que, quoiqu'en apparence gros, ils sont faciles à manier pour les charger sur les chars; les fagots se font dans l'intérieur de la vigne, mais ils ne se lient qu'en-dehors de celle-ci; on risquerait de gâter des cornes, et s'ils se lient tard, on pourrait abattre des boutons. En général, pour tous les travaux de la campagne, l'à propos est un des plus sârs moyens de réussite, et c'est encore plus vrai pour les soins à donner à la vigne, que pour toute autre culture.

DES PROVINS.

Il peut paraître extraordinaire à ceux qui n'ont encore que de vieilles vignes, et qui n'ont pas encore adopté la méthode de la Vaux, d'arracher et replanter après un laps de temps déterminé par la durée des ceps en bon rapport, que nous ayons parlé de la taille avant que de parler de la provignure, puisque la plupart provignent avant que de tailler, pour être certains, en cas d'accidens, de trouver à choisir un cep en remplacement.

Je les prie d'observer que cette prévoyance, sage en apparence, est inutile, même fâcheuse dans certaines cir-

constances, puisqu'ils n'avaient qu'à laisser deux souches au lieu d'une, pour provigner. Comme il y a un grand avantage à tailler de bonne heure les ceps de plant fin, qui donnent peu de bois, et ceux en terre légère et à des expositions méridionales, la taille doit précéder les provignures. Qu'ils veuillent bien remarquer encore que les provins faits avant l'hiver, sont toujours faibles, qu'il en périt plusieurs; que ceux faits de bonne heure au printemps sont très-médiocres. (J'excepte cependant pour ces deux époques ceux faits dans les terres légères, caillouteuses, et à des expositions très-chaudes.) Mais les plus vigoureux sont ceux couchés peu avant, et même pendant l'ascension de la sève. Toutes les chances utiles sont en faveur de la taille hâtive et des provignures tardives. Voyons la meilleure manière de provigner.

Lorsqu'on couchera des ceps de plant fin, il faudra le faire avant que la sève soit en mouvement, car on aura toujours quelques racines à couper, et si la sève est en mouvement, il y en aura toujours une déperdition plus ou moins forte, suivant que la plaie est plus ou moins considérable; et par conséquent affaiblissement d'un cep déjà faible de bois par sa nature. Ce n'est plus le même cas, lorsqu'il s'agit d'un cep de plant abondant en bois; cette perte de sève tournera au profit des produits, et vos provins n'en seront que meilleurs, faits en pleine sève. Il faut donc que votre vigneron, qui doit bien connaître ces divers cépages, choisisse bien le moment convenable pour les uns et pour les autres.

L'ouvrier chargé de coucher doit entendre comme il

faut cet ouvrage. Le premier valet et le vigneron se partageront la besogne : l'un pour marquer les places à faire les creux, l'autre pour coucher. Des ouvriers moins habiles peuvent faire les creux, en leur recommandant de prendre de grandes précautions dès qu'ils ont atteint les mères pour ne les pas endommager, et de ne se servir que de la pointe du provignoir. Celui qui marque les creux le fait avec la *bêche* ou pelle de jardin.

Lorsque celui qui creuse est parvenu à la profondeur des mères-racines du chapon, il creusera encore 4 ou 6 pouces plus bas, afin de pouvoir mettre 7 pouces de terre neuve ou de terre prise à la surface de la vigne améliorée par les cultures répétées et les effets atmosphériques; mais on fera encore mieux en remplaçant cette terre par une supérieure en qualité à celle de la vigne; les racines y pousseront plus vigoureusement, et on en assurera ainsi la prospérité. Si vous ne prenez l'un ou l'autre parti, vos provins trouveront une terre dure, que les racines ne pénétreront qu'avec peine; mais si la terre inférieure était très-forte et que vous creusassiez les 6 ou 7 pouces sans y mettre de la terre nouvelle, et même de consistance un peu forte, l'eau des pluies s'arrêtant dans ce creux comme dans une écuelle, les racines y pourriraient indubitablement.

L'ouvrier qui creuse doit avoir l'attention de mettre toute la terre qu'il sort du creux au-dessus de celui-ci, sauf celle de la première levée qu'il mettra sur les côtés pour l'y remettre au fond avant que de coucher. Dans aucun cas, il n'en mettra au-dessous du creux.

La fosse destinée à recevoir les provins une fois achevée, celui qui doit coucher le cep plante des échelas aux places que chacune des pointes doit occuper; on n'en mettra jamais plus de deux sur un même cep. Lorsqu'on couche, on donne à la rame la plus longue de la courbure, pour ramener son extrémité à la place où était le cep couché : cette pointe est destinée à le remplacer. L'autre rame, destinée à remplacer le cep de mauvais plant ou tel qui manquerait, doit avoir aussi de la courbure, si le sarment est assez long pour le permettre. On mettra beaucoup de précaution en donnant cette courbure, pour ne point rompre ou mailler la rame.

Celui qui couche les provins aura, préalablement à ce travail, nettoyé les sarmens de tous les rejetons, pédoncules des vrilles et des raisins, et il aura affranchi avec la serpette toutes les racines qui auraient été lésées ou rompues; car les autres doivent être conservées avec soin, comme moyen de plus de réussir. Quoiqu'il ne se propose de mettre que deux pointes sur le même cep, il aura conservé trois rames propres à être provignées, afin d'en avoir une en réserve en cas d'accidens; il la coupe après avoir couché les autres avec succès.

La courbure de la rame dans le creux favorise la fructification, par la même raison que la courbure de celle de la tête, lorsqu'on accole. C'est dans le même but que vous mettez à fruit la branche gourmande d'un arbre, qui s'élève perpendiculairement, en la courbant et l'attachant à la branche même sur laquelle elle s'est élevée : la sève ralentie s'élabore mieux, fait pousser plus de fruit

et moins de bois ; par conséquent il est moins important de donner cette courbure aux provins de plants fins, à moins que le cep, par sa vigueur, ne fit preuve du besoin de la lui donner.

Vos provins amenés ainsi vers l'échalas, où ils doivent s'élever pour devenir des ceps, y seront dressés et attachés, mais très-peu serrés, par un ou deux liens d'osier ou des racines de la vigne coupées fraîchement. Nos anciens vigneronn avaient le tort de les attacher trop fortement à l'échalas ; de là il résultait que lorsque la terre s'affaissait, le provin ne pouvait descendre avec elle, et il restait un vide très-fâcheux pour leur réussite. Un autre tort était celui, lorsqu'ils avaient amené la rame horizontalement jusqu'à l'échalas, de l'élever à angle droit contre l'échalas, où ils le liaient avec force au plus bas de ce tuteur : souvent ainsi l'écorce extérieure de l'angle saillant était rompue, quelquefois la rame elle-même, et il fallait prendre une autre rame.

Après avoir légèrement attaché le provin, on retire avec la pelle du provignoir de la terre prise, autant que possible, à la surface du terrain autour du creux pour couvrir les rames, afin que le fumier qu'on y mettra ne les touche pas : de la bonne terre neuve serait préférable au fumier ; son effet est bien plus durable. On ne recomblera point ces creux, suivant l'ancien usage ; ils resteront ouverts tout l'été : par là les provins profitent davantage des effets de la chaleur qui pénètre jusqu'à eux, et la terre des parois du creux est améliorée par tous les effets atmosphériques. S'il survient de grandes pluies, l'eau qui a pénétré la terre séjourne beaucoup plus long-

temps au fond du creux, et peut faire périr les provins; mais si le creux est ouvert, elle s'évapore promptement. Cet usage général à la Côte et à la Vaux n'est point assez pratiqué dans nos environs : la *coutume*, ce tyran ennemi de toute amélioration, en est la seule cause.

Après avoir recouvert suffisamment de terre vos provins, il faut en couper l'extrémité à la hauteur nécessaire pour que leurs têtes soient, par la suite, à la hauteur de celles des autres ceps. A cet effet, on leur laisse deux ou trois boutons, suivant leurs distances respectives, hors du niveau du sol; à la taille du printemps suivant, vous leur assurez la hauteur définitive. Les rognures des tailleurs, celles des tabletiers et tourneurs, les pieds et cornes de tous les animaux, toutes les parties de la dépouille des animaux, leur sang même, etc.) sont de très-utiles supplémens pour engraisser les provins; les tonsures des haies et des jardins, les rubans des charpentiers, que nous appelons *belues*, les débris de cuir des cordonniers et selliers, etc., tous ces objets, en se décomposant, fertilisent le sol et le tiennent léger. Les déblais des tanneries, des brasseries, des distilleries, des raffineries, des buanderies, des relieurs, des carrossiers, des fours à chaux, les démolissages des bâtimens, sont d'excellens moyens de faire prospérer les provins et fertiliser le sol. Le fumier des poules et des pigeons doit être employé avec modération; il est très-chaud : on en met une jointée ou ce qui peut être contenu dans une écuelle ou entre les deux mains, par chaque pointe, en ayant l'attention de ne pas le mettre trop près de la pointe, mais sur la terre

qui recouvre la rame; on le recouvre d'une ou deux pelées de terre. L'effet de ces engrais est plus ou moins prompt et plus ou moins durable, suivant la nature du terrain. En général, il dure plus long-temps dans les terres fortes que dans les légères; on en met moins et plus souvent dans ces dernières, par cette raison-là.

Chacun fera son calcul de la convenance d'employer les uns ou les autres, suivant leur prix d'achat, la quantité qu'il en faut pour fertiliser le même nombre de pointes, leurs effets, leur durée respective et le coût des chariages. Lorsque l'on ne fume pas les provins, et qu'au lieu de cela l'on fume la surface d'une parcelle de vigne, il faut calculer la surface que chacun de ces divers engrais peut fertiliser pour un terme quelconque, et on se détermine d'après cela.

DE LA DÉCHAUSSURE.

La déchaussure est un travail absolument nécessaire, et promptement fait. On doit déchausser le pied de tous les chapons, de bonne heure, au printemps qui suit celui de la plantation, pour couper, avec une serpette bien tranchante, toutes les racines et les rejetons, soit loupes qui auraient poussé à fleur de terre. Cet ouvrage doit se faire de très-bonne heure, pour qu'il n'y ait pas de déperdition de sève par les plaies faites pour enlever les racines;

on évitera, autant que possible, par la même raison, de faire des plaies trop grandes; on laissera pendant vingt-quatre heures ces plaies découvertes, si le temps est sec, et qu'il fasse du vent pour qu'elles sèchent, et on choisira la terre la plus sèche de la surface pour les recouvrir le lendemain. En déchaussant, on coupe en même temps les boutons surnuméraires qui sont souvent nombreux, soit aux chapons, soit aux provins. On réitère la déchaussure l'année suivante, sur ces jeunes plans; mais on doit la faire à la même époque, sur tous les ceps des vieilles vignes qui ont poussé des *loups*, car ils ruinent les souches, au pied desquelles ils ont poussé. Ils font preuve de la négligence du vigneron et de celle du maître, lequel doit lui faire faire obligatoirement ce déchaussement; ce travail doit même être inséré dans tous les actes à vignolage. Si les fossoyages ont été bien faits, il y aura peu ou point de lousps, parce que chaque fossoyeur doit avoir une serpette destinée à les enlever à tous les ceps qui en montreraient; ainsi en faisant cet ouvrage, on se soulagera du second, sans cela nécessaire. On ne saurait assez répéter combien ce travail est important.

DES FOSSOYAGES.

Le premier fossoyage se fait ordinairement lorsqu'on a terminé la taille, et quelquefois même avant que

d'avoir terminé les provignures, soit dès la fin de mars au commencement d'avril; c'est ce que nous appelons rompre les vignes.

Les propriétaires de plusieurs poses de vignes ont le choix du moment pour faire tous leurs fossoyages en temps convenable. Les terres légères, graveleuses, celles en pente rapide ou qui seraient exposées au sud, ou au sud-est, lors même que la terre aurait assez de consistance, doivent se rompre les premières, lorsque le terrain est encore humide. On ne doit pas craindre, comme le disent nos vigneron, de mettre ainsi le froid dans la terre, lorsqu'on en a de cette nature.

Quant aux terres fortes, il faut attendre pour leur donner la première culture, pour les rompre, que le temps soit bien réchauffé, que la surface du terrain annonce qu'il y a peu ou point d'humidité; ce moment est assez sûrement indiqué par l'ascension de la sève. Plusieurs vigneron expérimentés attendent même que la pousse soit commencée; peut-être est-ce exagérer la convenance de labourer tard; tout au moins est-il certain qu'ils ne peuvent y employer que des ouvriers extrêmement adroits et soigneux, et malgré cela ils courent le risque d'abattre beaucoup de bourgeons; chacun sait combien ils sont fragiles, peu adhérens à cette époque; et, si la chaleur a continué quelques jours de suite, combien ce travail ne sera-t-il pas difficile et long.

Je crois donc qu'il y a de l'avantage à devancer de quelques jours la pousse, surtout si la température est chaude et plutôt sèche qu'humide. Cependant, on aura soin de

ne pas exagérer sur le besoin d'une grande dessiccation du terrain; car alors la terre ne se lève plus dans les terres fortes, qu'en grosses mottes de terre durcie, qui, si elles atteignent quelques boutons, en feront tomber un grand nombre. C'est encore là où l'intelligence, la prudence et l'adresse du vigneron doivent se montrer pour éviter ces pertes de boutons, qui en sont de récolte, et dont la chute peut déranger la taille future. En toutes choses, la prudence vous préservera de bien des chances fâcheuses.

Le premier labour bien fait et en temps convenable, favorise la pousse des raisins, et les cultures subséquentes se font plus facilement.

Pour que la première culture soit bien faite, il ne suffit pas d'avoir bien choisi le moment; ce soin facilitera sans doute la bienfaisance, mais il faut encore que le fossoyage soit fait profondément, c'est-à-dire à 8 ou 9 pouces de profondeur, pour que la chaleur pénètre jusqu'aux racines; la nature du sol vous a dirigé pour la profondeur à laquelle vous avez planté les chapons; ces données doivent vous diriger pour la profondeur à laquelle vous devez faire ce fossoyage en plus ou moins des mesures générales indiquées.

Chaque fossoyeur doit donner deux coups de fossoir à la place qu'il cultive; le premier coup renverse au fond de la raie la terre de la surface où il enfouit les herbes; le second coup enlève ce qui reste encore de terre au fond du sillon et la porte sur la première levée; tous les ouvriers doivent faire cet ouvrage de même et à la même profondeur.

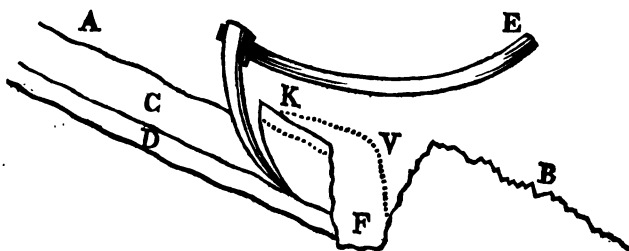
Une attention que doit avoir le vigneron ou son pre-

mier domestique, c'est que les ouvriers sous ses ordres ne prennent pas leur sillon de trop loin, car alors ils tirent la terre à eux sans la renverser, ils ne font que la déplacer; mauvais ouvrage, qui entraîne et accumule ainsi promptement la terre du haut dans le bas de la vigne; par conséquent, on sera très-scrupuleux à ce que l'ouvrier donne son coup tout près de lui, surtout dans les vignes en pente, et à ce que, lorsqu'il a bien enfoncé les pointes de son fossoir, il appuie sur son manche convenablement courbé, parce qu'alors la terre sera totalement renversée dans la rotte ou sillon.

L'outil dont on se sert n'est point un objet indifférent; sa bonne construction assure la promptitude et la bien-facture de l'ouvrage; les pointes du fossoir doivent être fortes vers la douille, bien acérées et convenablement recourbées; la tête doit être épaisse, carrée et semblable à celle du marteau d'une hache.

Le manche du fossoir doit être de bon bois, sans nœuds, et bien lissé; dès le milieu il doit être recourbé, pour que le fossoyeur retourne bien la terre de la surface, immédiatement dans la tranchée, fosse ou *rotte*, comme disent nos paysans. A cet effet, lorsque l'ouvrier a suffisamment enfoncé les pointes de son fossoir par 1 ou 2 coups, et que la terre est ébranlée et détachée de celle non cultivée, au lieu de tirer à lui, comme font les mauvais fossoyeurs, il appuie sur le manche, dans la partie la plus rapprochée de lui, laissant les pointes fixées à la profondeur où elles sont parvenues, et abaissant le manche contre terre; ainsi la tête du fossoir se rapproche de lui, et la terre est renversée immédiatement sans dessus des-

sous, au fond de la rotte, par la parabole qu'elle a décrite. Il donne ensuite un second coup de fossoir pour approfondir cette rotte à la même profondeur que la précédente. Voyez pour plus de clarté la planche 3 et les explications.



- A. Terrain pas encore fossoyé.
- B. Terrain fossoyé.
- C. Profondeur du premier coup de fossoir, et portion de terre à enfouir dans la fosse ou rotte F.
- D. Portion de terre qui doit être enlevée par le second coup de fossoir.
- E. Place de la main droite pour les droitiers, avec laquelle ils appuient sur cette extrémité du manche, et font renverser la portion de terre K, par la parabole V, au fond de la rotte F; le second coup de fossoyage agit de même sur la portion de la seconde couche de terre D, qui arrive ainsi sur celle K qui est déjà au fond de la fosse.

Ainsi seulement les fossoyages sont bien faits, et la terre n'est pas entraînée dans le bas aussi promptement.

Chaque fossoyeur doit avoir une serpette, surtout pour la première culture; car il faut alors couper tous les rejetons ou lousps, s'il en avait encore poussé, et toutes les racines trop près de la surface, parce qu'elles

en produiraient. On ne saurait trop répéter combien ce soin est nécessaire, surtout dans une vigne qui aurait été faite par un vigneron négligent, une ou deux années de suite. Les loups font la ruine du vigneron et du maître, en faisant celle de la vigne; il faudra donc être d'autant plus attentif sur les travaux de déchaussement et premier foyage, les deux dernières années d'un vignolage. Les ouvrages alors sont hâtés, se font mal; peu importe au vigneron qui quitte, que son successeur trouve une vigne ruinée. Cette surveillance est encore plus nécessaire lorsqu'il y a du mécontentement, de la mauvaise volonté; ces négligences ont lieu avec intention.

Si la terre est mal retournée, et qu'on n'ait pas donné le second coup dans la rotte, soit pour l'approfondir, soit pour ramener la terre du fond sur celle enfouie par le premier coup de foyage, les mauvaises herbes se reproduisent de marcotte ou de semence. Si la terre est bien et profondément retournée, les herbes enfouies bas ne pourront végéter de nouveau; elles se décomposeront et fertiliseront la terre, et leurs semences, si le vigneron a été assez négligent pour ne pas ratisser ou les arracher à la main en août ou septembre, lèveront indubitablement, tandis que, si elles sont profondément enfouies, elles ne pourront germer.

Nous sommes dans l'usage de planter les échales lorsqu'on rompt la vigne; je crois cette méthode préférable à celle de ne les planter qu'après; car le passage des hommes sur une terre nouvellement cultivée la serre beaucoup, puisque tous les sentiers sont parcourus et même les environs de chaque cep. Ce parcours aura déjà

eu lieu pour répandre les échalas neufs dans les places qui en ont besoin, ce qui rend les cultures subséquentes plus difficiles et plus chères. Il est bien préférable de répandre les échalas neufs, présumés nécessaires, avant que de faire le premier fossoyage; les fossoyeurs les plantent, à mesure qu'ils avancent, solidement et en les enfonçant par un coup de la tête du fossoir sur celle de l'échalas; on aura de plus l'attention de les maintenir scrupuleusement alignés. Les vieux échalas, trop courts pour servir de tuteurs aux ceps, sont déposés sur le sol de la vigne, où des femmes et des enfans vont les enlever à mesure, si la surface du terrain est sèche; sans cela ils attendront qu'elle le soit, et ils prendront garde de ne pas abattre de boutons avec leurs jupes ou pantalons. Ces échalas, trop courts pour les ceps vigoureux, seront sortis de la vigne; on les met en paquets, afin qu'ils servent encore un an ou deux de tuteurs aux jeunes chapons, qu'on bioche courts les deux premières années.

On reconnaîtra que les échalas ont été plantés solidement si, en les tirant à soi, ils font ressort et retournent à leur place.

Les échalas doivent être plantés perpendiculairement, et plus la vigne aura de pente, plus ils auront l'air de pencher en haut, ou en *amont*, comme disent nos paysans. Voyez page 30 la planche de l'article *Plantation des Chapons*, elle vous démontrera cet effet sur ceux-ci.

Vous devez surtout avoir grand soin de les planter en-dessous des ceps; et c'est d'autant plus important que la vigne aura plus de pente; car s'ils doivent servir à acco-

ler la rame, ils doivent aussi servir à maintenir perpendiculairement le tronc de chaque souche, qui, dans les vignes en pente, ont d'autant plus de disposition à s'incliner vers le bas, que la pente est plus rapide.

Ces attentions multipliées et qui peuvent paraître minutieuses à ceux qui n'en connaissent pas l'importance, n'allongent point le travail pour les vignerons accoutumés à tout faire à propos. Ils savent que l'ensemble de ces bonnes pratiques leur assurera des récoltes plus fortes que celles de leurs voisins qui les négligent; et il faut y contraindre ceux-ci par une grande surveillance de leurs travaux.

Il ne faut point combler à présent les creux de provins; on ne le fait qu'en partie au second fossoyage seulement, et on achève au troisième, ou lorsqu'on ratisse, avec le rablais.

Si la première culture a été donnée forcément par un temps humide dans des terres fortes, il faudra faire les subséquentes par un temps sec, mais toujours sans exagération sur ces conditions de sécheresse et d'humidité; c'est simplement un principe posé dont il ne faut pas s'éloigner.

A la seconde façon, on brisera davantage les mottes, on égalisera avec plus de soin la surface du terrain. On ne doit jamais aller dans la vigne, pour aucun travail, lorsqu'il pleut; il faut laisser essuyer sa surface avant que d'y aller.

Le troisième fossoyage n'est pas généralement pratiqué à la Vaux : nous ne devons pas le faire, disent les paresseux; mais disent-ils vrais, ceux qui nous citent ainsi

la Vaux pour exemple ? Oui et non ; ils ne donnent pas, du moins le plus grand nombre, une troisième culture avec le fossoir ; mais, en remplacement, ils ratissent avec le rablais une ou deux fois après le second fossoyage, et plus souvent encore s'il paraît des herbes. Certainement ces fréquens ratissages remplacent avec avantage la troisième façon au fossoir, et lui sont préférables par la facilité avec laquelle ils se font, et la destruction certaine des herbes qu'on en obtient. C'est à tel point qu'en parcourant quelques poses de vigne à la Vaux, vous aurez peine à y trouver un seul petit brin d'herbe. Faisons donc comme les Vaudois, et nous ferons très-bien. Abandonnons le fossoir pour la troisième culture ; remplaçons-le par la *ratissoire* ou *rablais*. Déjà plusieurs propriétaires en ont fait venir de Vexey ; d'autres en ont fait faire sur ces modèles : l'outil est peu cher, tous nos maréchaux et serruriers peuvent les faire au même prix que les ratissoires de jardins ; ainsi les cultures de propriété se feront facilement et à bon marché. J'observerai cependant que dans les terres caillouteuses et graveleuses, ce *rablais* exécute mal l'ouvrage, et qu'il devrait être non en lame comme la ratissoire, mais avoir six ou huit grosses dents, dont la traverse, où elles seraient bien rivées, serait du moins la branche à laquelle tient la douille, recourbée comme celle des *ratissoires rablais*.

La destruction des herbes doit fixer constamment l'attention des cultivateurs de vigne ; car elles absorbent pour elles-mêmes des alimens qui iraient au profit des ceps et des raisins ; leur multiplicité nuit essentiellement à la récolte, car il est très-difficile de recueillir les grains de rai-

sins, qui tombent dans la vendange, et qu'elles cachent; les herbes, si l'on est assez négligent pour les laisser grandir, retiennent l'humidité des brouillards et des pluies, ce qui augmente la pourriture; la même cause rend l'intensité des gelées beaucoup plus forte, la proximité seule des prairies a le même effet sur les ceps qui n'en sont à la distance que de quelques toises. Un autre inconvénient est la cueillette de ces herbes pour la nourriture des bœtaux du vigneron, ce qui les engage à les laisser croître. Il les entrepose sur les échalas, ou plutôt sur les rames qui les dépassent, pour les faire sécher; non-seulement ces herbes empêchent toute l'extrémité des sarmens de mûrir, mais encore en diminuant la circulation de l'air, l'accès des rayons du soleil, de la chaleur; les raisins mûrissent mal, ils font du mauvais vin, et la récolte est diminuée en quantité et en valeur.

Combien ne voilà-t-il pas de raisons pour faire la troisième culture, et même une quatrième superficielle, pour obtenir la destruction totale des herbes? Si le vigneron fait bien son compte, il verra que ce peu d'herbe pour aliment de ses vaches, n'est rien en comparaison de ce qu'il perd sur la récolte du vin, et que ce qu'il recueillera de plus de raisins, a dix fois plus de valeur que ce chétif fourrage. Le maître doit donc, autant dans l'intérêt du vigneron que pour le sien propre, mettre le plus grand soin à la destruction de toutes les herbes.

L'on doit sans cesse se dire que la vigne a besoin de chaleur, que le soleil la vivifie, que la chaleur fait prospérer les raisins, en augmente la quantité à la sortie, qu'ils nouent mieux, et que celle qu'on fait pénétrer

dans la terre par des fossoyages nombreux et bien faits, ont les mêmes résultats si l'on a choisi un temps convenable.

La destruction des herbes est si essentielle à la prospérité de la vigne, que j'exhorte, s'il repousse des herbes après vendange, à donner une légère culture avec le rablais-ratissoire pour les détruire totalement même à cette époque; la culture du printemps en sera plus promptement faite, et d'ailleurs celle-ci se fait avec une grande vitesse et seulement sur les places qui l'exigent.

DE LA GREFFE.

La greffe de la vigne ne paraît plus aussi importante, depuis qu'on renouvelle les vieilles vignes et les parcelles de mauvais plants, en arrachant par un minage, et replantant à nouveau par des plants d'un choix convenable. Cette méthode est certainement la meilleure, puisqu'elle remplit ces deux buts en même temps; qu'on a la facilité de se procurer des chapons de la variété que l'on désire, et qui sont perfectionnés tous les ans par les choix que chacun fait à la Vaux, de tout ce qu'on a de meilleur, de plus distingué pour sa propre plantation.

On ne peut douter cependant que l'origine du perfectionnement ne vienne du soin de quelques vigneronns et propriétaires habiles cultivateurs et observateurs, qui, il y a près d'un siècle, ont fait à la Côte et à la Vaux le choix

des ceps les plus productifs pour les multiplier en les entant sur des sujets médiocres qu'ils ont ensuite provignés et dont ils ont peuplé leurs vignes, et les ont rendues si supérieures, quant à la quantité et la qualité du vin, à celles de nos environs.

J'ai connu il y a 45 ans, un M. Brun, propriétaire de deux poses et demies ou trois poses à Bougy sur Rolle, qu'il cultivait lui-même avec un soin remarquable; elles lui donnaient des produits énormes, comparés à ceux des vignes voisines, d'ailleurs réputées excellentes. Ses récoltes pouvaient déjà alors égaler celles des meilleurs clos de la Vaux.

Il devait cette richesse de produits uniquement aux greffes qu'il avait faites des meilleurs plants de ses propres vignes, de quelques-unes qu'il avait cueillies dans ses environs. Déjà en 1786 ou 87 il me disait, en me montrant ses vignes avec un orgueil bien placé : *Il n'y a pas là un seul cep qui n'ait été greffé par moi-même ou qui n'en soit le produit par des provignures, faites avec soin pendant 12 ou 15 ans consécutifs, ainsi que des greffes.*

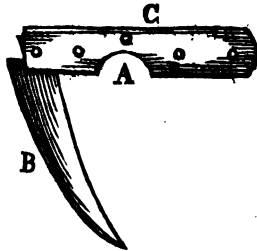
C'est sans doute aussi par les greffes, que les habiles vigneronns de la Vaux ont perfectionné leurs plants dans l'origine; mais ils ont accéléré la multiplication de ces ceps, en prenant sur ces ceps les chapons qu'ils plantaient tous les ans, et choisissant toujours les plus parfaits d'entre ceux-là, pour y cueillir les chapons de leurs nouvelles vignes.

Il ne faut donc pas abandonner totalement ce moyen d'amélioration des plants par la greffe, car pour la vigne comme pour les arbres fruitiers, la greffe augmente la

quantité et améliore la qualité du fruit, si on fait choix pour prendre les entes des plants qui réunissent ces qualités au plus haut point. Le cep qui sera le résultat d'une greffe ainsi choisie, sera indubitablement supérieure à celui dont elle tire son origine, et vous les multiplierez ensuite par les chapons et les provins.

Il y a deux manières de greffer la vigne, l'une et l'autre se font en fente; l'une sur le tronc à 2 ou 3 pouces au-dessous de la surface du terrain, l'autre sur les cornes du cep qu'on couche immédiatement, comme l'on fait pour les provins.

La première méthode se pratique à peu près comme la greffe en fente des arbres fruitiers. Mais pour la vigne, on déterre la souche qu'on veut greffer, jusqu'à 4 ou 5 pouces de profondeur; ensuite, avec un couteau fait exprès (Voy. fig. 3),



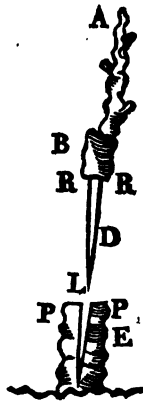
qui a une échancrure A dans laquelle vous faites emboîter le tronc du sujet pour qu'il ne glisse pas, vous serrez fortement la lame B avec la main, contre le manche C, elle coupe ainsi franchement le tronc, pour former ce que nos greffeurs appellent le *plot*, dont la surface supérieure est d'environ 2 pouces ou 2 pouces $\frac{1}{2}$ plus bas que le ni-

veau de la surface du terrain de la vigne. Alors vous placez le tranchant de la lame sur le milieu du plot, et vous frappez le dos avec un maillet ou d'un coup de poing, pour fendre le tronc assez bas pour y placer la greffe. Vous retirez doucement la lame et vous introduisez un coin de bois dur dans la fente, à mesure que vous retirez la lame; ainsi elle reste ouverte, et vous y placez facilement et avec soin la greffe où doit naître le cep amélioré. C'est du placement de l'ente bien fait que dépend la réussite de la greffe. Il faut que la partie du bois, connue sous le nom de *liber*, qui est d'un vert pâle et entre l'écorce et la moelle (celle-ci toujours d'un beau vert), soit en contact immédiat avec le liber du sujet; peu importe que l'écorce de l'un ou l'autre soit plus ou moins épaisse, c'est par le liber du plot avec celui de la greffe que se fait la soudure.

Le sujet sur lequel on greffe doit être d'une végétation égale à celle de la greffe, c'est-à-dire que si vous voulez greffer un plant printanier, hâtif à la pousse, vous choisirez pour sujet un cep qui soit hâtif; vous aurez soin de choisir un sujet tardif, si c'est une greffe de plant tardif que vous voulez faire.

La partie du bois de la greffe que vous placez dans la fente, et à laquelle vous donnez la forme d'un coin, doit être du bois d'un an, soit du vieux bois. Lorsqu'on taille le tenon ou coin aplati de la greffe A, elle doit se faire toute dans le vieux bois; on donne tant soit peu d'épaisseur de plus à la portion du coin de la greffe destinée à être placée sur le bord extérieur, vu que, lorsque vous retirerez le coin postiche, les deux parois de la fente

du sujet se rapprocheront pour serrer la greffe, et que tout naturellement elles se rapprocheront plus entre elles dans la partie opposée à celle où est la greffe, et que, si vous n'avez pas l'attention prescrite pour la taille du coin de la greffe, celle-ci ne sera plus en contact parfait avec le sujet. (Voy. fig. 4.)



A, la greffe, portion qui aura deux boutons hors de terre. B, vieux bois. D, coin alongé qui doit se souder avec le sujet ou plot E, en l'introduisant dans la fente L, qu'on aura maintenue ouverte par un coin postiche de bois dur. Ce petit dessin linéaire suffira pour faire comprendre cette greffe, en tout semblable à celle des arbres fruitiers, qu'on appelle *en fente*.

Une fois la greffe bien placée, on enlève le coin postiche devenu inutile ; on lie avec un osier fendu, pour que le plot ne se rouvre pas, et on recouvre le tout avec de la terre glaise, mélangée de mousse, ou de regain bien gâché avec elle ; on la recouvre de mousse, assujettie par

quelques tours d'osier ou de laine; on recomble le trou qu'on avait fait pour découvrir et mettre à nu le sujet, et l'on plante deux échalas, un de chaque côté de la greffe, pour fixer l'attention des fossoyeurs, et qu'ils n'approchent pas trop de l'ente; le moindre contact du fossoir ou d'une motte de terre pourrait la déranger et empêcher la réussite. On laisse ces deux échalas l'année suivante, non-seulement par précaution, mais aussi pour les reconnaître jusqu'à ce qu'ils portent du fruit; mais l'un des deux n'est qu'un bout d'échalas; à trois ou 4 ans on peut les provigner.

On aura dû marquer avant vendange, de manière à les bien reconnaître, les ceps sur lesquels on veut prendre pour les enter. Il ne les faut pas laisser sur les ceps jusqu'au moment de greffer, puisqu'on le fait lorsque la vigne est en pleine sève; car alors il se ferait une trop grande déperdition de celle-ci par les plaies récentes qu'on aurait faites aux souches, ce qui les vieillirait sûrement, et ce qui nuirait aussi à la réussite des greffes. On les cueillera au moment de la taille hâtive, ou tout au moins assez avant de la tardive pour être certain que la sève n'est point en mouvement. On les enterre dans un lieu frais, afin de retarder leur poussée, jusqu'au moment de la pleine ascension de la sève, qui est celui où il faut greffer; on peut aussi les conserver dans une tine ou déchargeoire; alors il faut que le pied trempe dans 1 pouce ou 2 d'eau; la première manière est préférable. Plus la sève est hâtive, plus la pousse de la greffe a lieu de bonne heure; mieux elle est consolidée au sujet, plus aussi elle est vigoureuse pour résister aux gelées de l'hiver suivant.

De même que pour la plantation des chapons, la préparation des greffes se fait dans un lieu frais, par celui même qui doit greffer, le matin pour les greffes qu'on fera l'après-midi, et le soir pour celles du lendemain matin. J'ai vu les greffeurs dont les entes réussissaient le mieux, les conserver dans un vase ayant 1 pouce ou 2 d'eau, et ne les tailler qu'à mesure qu'ils voulaient les placer : je crois cet usage préférable. Comme qu'on opère, on doit les tenir couvertes d'un linge mouillé d'eau fraîche, afin d'éviter les effets de la chaleur et de l'air.

A mesure qu'on les taille pour donner à la partie inférieure du bois dur la forme d'un coin ayant dans le haut deux retraites RR qui reposent sur le plot, et fixent ainsi la profondeur à laquelle le coin entre dans la fente, ce coin doit être assez prolongé et aplati, afin qu'il n'y ait pas de vide dans le bas ; il est important qu'il touche, dans toutes ses parties, les parois de la fente ; si le coin était trop épais dans le haut, la pression des côtés de la fente du plot ferait remonter la greffe, les retraites ne reposeraient plus sur la tête du sujet, et ne pourraient plus s'y souder.

Avec tous ces soins, la greffe en fente sur tronc entre deux terres manquera rarement ; c'est ainsi que quelques greffeurs se sont fait une réputation de bonheur qui tenait uniquement à leur bonne manipulation et au moment bien choisi pour assurer la réussite de leurs entes. Il est aisé de sentir que si les boutons de la greffe sont rapprochés, on doit en laisser davantage sur la rame ; que, s'ils sont éloignés, on les coupera de longueur suffisante pour qu'il y en ait deux, au plus trois, hors de

terre; dans le dernier cas, on abattra à l'ébourgeonnement le bourgeon le plus faible.

Ces greffes doivent être provignées dès la seconde ou troisième année, non-seulement pour multiplier ce plant amélioré, mais encore pour assurer la greffe sur le sujet d'une manière immuable en les couchant; car alors ils sont à une profondeur qui les met au-dessous de l'atteinte des fossoyeurs inattentifs ou maladroits; c'est par cette raison qu'on laisse des bouts d'échalas plantés de chaque côté des greffes, jusqu'au moment où on les provigne.

La seconde manière de greffer, dont j'ai à parler, présente des avantages sur la précédente, et peu d'inconvéniens; nous allons voir la manière dont elle se fait; nous les discuterons comparativement, et chacun pourra choisir en conséquence.

On préférera un cep de mauvais plant, mais vigoureux pour sujet; il faut aussi qu'il soit de pousse analogue à celle de la greffe qu'on veut lui allier; les sèves poussant en même temps facilitent la soudure de l'une avec l'autre. A son pied on fera un creux semblable à ceux que l'on fait pour les provins, et on y donnera les mêmes soins. Le greffeur s'assied dans le creux, ayant entre les jambes le cep qu'il veut enter; il aura à côté de lui, placées dans un seau avec un peu d'eau et couvert d'un linge mouillé, les greffes préparées, comme il est dit ci-dessus, ou qu'il préparera au fur et à mesure, avec la différence qu'il laissera la rame de la greffe de toute sa longueur; il est moins nécessaire pour celles-ci qu'elles aient du vieux bois; car souvent elles auraient trop de

grosseur si le sujet ne peut être greffé que sur du bois de l'année, ce qui arrive la plupart du temps.

• Vous ne faites que deux entes sur chaque souche, la pousse n'en sera que plus forte : vous coupez la rame du sujet sur laquelle vous voulez placer la greffe, de la même manière qu'il a été dit qu'on coupait le cep pour faire le plot dans la greffe précédente ; en faisant passer la rame dans l'échancrure du manche du couteau on la tranche en serrant vivement avec la main, à environ 3 pouces de longueur de distance de la tête, ensuite on la fend avec le couteau dans son milieu ; on aura préalablement paré la taille pour qu'elle soit bien de niveau, et que les retraites RR reposent parfaitement, comme on l'exige, sur celles du plot PP ; on observe de même que les liber de la greffe et du sujet se rencontrent parfaitement soit dans la longueur du coin, soit dans les appuis RR et pp. Ces circonstances bien établies, on enveloppe la greffe et le sujet dans toute la longueur de la fente, avec un osier fendu ou de la laine. Si, sur la longueur des 3 pouces du sujet, il s'est présenté un bouton vigoureux, comme il est probable, on verra de couper le coin de la greffe, de façon qu'une des bases ou naissances d'un de ses boutons coupés, pour lui donner cette forme, soit lorsque la greffe sera en place, en contact immédiat avec la base de celui du sujet. Si le hasard fait que, dans le sujet comme sur la greffe, il se trouve des boutons correspondant aux mêmes distances, ce sera une circonstance heureuse de plus pour obtenir la soudure de l'un ou de l'autre ou peut-être de tous deux.

Vous faites immédiatement la même opération et avec

les mêmes soins sur la seconde corne, et si vous avez un ouvrier sur l'intelligence duquel vous pouvez compter; vous lui confiez ce cep greffé, pour le coucher comme il ferait un provin: sans cela, vous le couchez vous-même; car il faut prêter un grand soin à ne pas ébranler les greffes. Il n'est pas nécessaire ici, comme pour les provins simples, de donner de la courbure à la rame, autre que celle pour la dresser contre l'échalas auquel vous la liez lâchement de deux liens; on couvre les greffes de bonne terre, et on recomble le creux à moitié pour que la chaleur pénètre mieux jusqu'aux entes; s'il survenait de la sécheresse accompagnée de chaleur, vous recombleriez un peu davantage.

Cette manière de greffer a été annoncée, il y a 25 ans, par un auteur, comme nouvellement imaginée et utilement pratiquée par un vigneron bordelais. Sans doute cet auteur ignorait qu'elle est pratiquée à la Vaux depuis 150 ans, et je l'ai vu exécuter, il y a 36 ans, à la Côte, par un vigneron de la Vaux, chez M. de Vinci, avec un grand succès.

Les avantages que présente cette manière de greffer sont: la facilité, la commodité de la main d'œuvre, la certitude de la reprise si ce n'est comme greffe, du moins comme chapons couchés; de plus, vous en placez deux sur le même cep; il y a par conséquent bénéfice en quantité de plants améliorés lorsque ces greffes sont déjà toutes provignées, opération qu'il faut nécessairement faire la seconde ou la troisième année quand on a employé la première méthode. Avec la seconde manière de

greffer, il n'y a aucun danger que la greffe soit ébranlée par le fossoyeur maladroit.

Les désavantages qu'elle présente sont ceux-ci : l'inconvénient de faire des creux aussi grands que ceux des provins, dans des vignes en pleine sève, qui font courir le danger d'abattre des boutons aux souches voisines. Ce danger est réel, aussi faut-il, pour faire des greffes, des ouvriers attentifs et qui ne se hâtent pas trop : un ouvrage est toujours assez vite fait quand il l'est bien. Il n'est pas question de perdre du temps, il s'agit de le bien employer.

L'on reproche à la seconde méthode de greffer, qu'alors on trépine et serre le terrain fraîchement fossoyé : cela est vrai, mais suivant la première, l'effet est à peu de chose près le même. Il est aisé d'y remédier en donnant un coup de ratissoire (rablais) ; car il n'y a que la surface un peu serrée par le parcours du greffeur.

DES EFFEUILLES OU ÉBOURGEONNEMENTS.

AVANT de commencer l'ébourgeonnement, le vigneron parcourra toutes ses vignes, armé du fossoir et d'une serpette, pour déchausser de nouveau tous les ceps qui auraient poussé de nouveaux rejets ou loupes, si préjudiciables à leur prospérité ; ainsi il pourra espérer de voir disparaître cette tendance aux rejets, que n'aurait pres-

que jamais une plantation où ce travail aurait été régulièrement fait les 2 ou 3 premières années. Les femmes ne feraient pas bien cet ouvrage.

L'ébourgeonnement ou effeuillage est une besogne bien plus importante que ne l'estiment les vigneronnens peu entendus, qui livrent sans examen leurs vignes à des ouvrières qu'ils prennent indifféremment sur le marché, et qui souvent n'ont jamais fait ni vu faire ce travail; d'où résulte nécessairement la prompte dévastation de leurs vignes.

De ce travail bien ou mal fait, dépendent non-seulement la récolte de cette année, mais encore celle des années suivantes; la prospérité ou la ruine et la décrépitude hâtée des ceps, puisque si, par ignorance ou par inadvertance, on n'a pas laissé les porteurs convenablement placés ou en nombre suffisant, il sera impossible de bien tailler le printemps suivant, et on se verra forcé de tailler sur le vieux bois, ce qui alonge la corne et vieillit la souche; cependant cet inconvénient est moindre, si le cépage est de plant commun, abondant en bois; il sera plus productif par cela même qu'on aura diminué de son aptitude à donner beaucoup de bois; mais il faudra revenir au plus tôt à une taille régulière.

Il convient donc, lorsqu'on effeuille (ébourgeonne), de laisser deux brocs au moins par chaque corne, afin d'avoir du choix, lorsqu'on taillera sur celui qu'on jugera le mieux placé; mais on aura le soin de les conserver dans la partie extérieure du couronnement de la tête, et d'abattre toutes les pousses qui seraient dans l'intérieur de la tête, eussent-elles même des raisins, si la souche est

jeune; on pourra conserver ceux à fruit sur les vieux ceps, en les biochant, soit pinçant court, afin qu'ils ne portent pas d'ombrage, et n'interceptent pas la circulation de l'air et du soleil dans l'intérieur.

L'ébourgeonnement est autant destiné à faire bien fructifier le raisin de l'année, qu'à fournir les moyens de tailler convenablement, l'année suivante; à fortifier la rame des ceps faibles de bois, et à diminuer le luxe de végétation de divers cépages, et que la fertilité de certains sols exige de modérer par l'art, dans la taille, et par un judicieux ébourgeonnement. Il est donc très-important d'entendre bien la taille, et de savoir distinguer à propos la place où il convient de laisser les porteurs ou bourgeons qui fourniront le sarment sur lequel se fera la taille l'année suivante.

L'ébourgeonnement ou effeuillage se fera toujours de bonne heure, sur les parcelles de plants fins, abondans en fruits; peu en bois, afin que les plaies occasionées par l'arrachement, ou abattage des bourgeons superflus, soient aussi peu considérables que possible, et par conséquent qu'il y ait moins de déperdition de sève. Les plants grossiers ont toujours beaucoup de bois, et l'effeuille, faite tard, modère cette disposition. L'on voit donc que le même motif qui doit engager à tailler, l'un de bonne heure et l'autre tard, doit diriger aussi pour les effeuilles.

La plupart du temps, on laisse pour sarment de la taille future, celui qui sort du bouton le plus rapproché de la tête, que nous nommons le borgne, et qui est infiniment plus petit que les autres; mais comme il en pousse un

grand nombre sur toute la tête, et qu'on doit tous les abattre, sauf ceux nécessaires à la taille suivante, s'il s'en trouve de mieux placés que celui du borgne, ou qu'on croie nécessaire d'en laisser un ou deux de plus pour multiplier les cornes ou coursons de l'année suivante, on choisira ceux du pourtour de la tête ou couronne; on abattra tous les autres, ceux de l'intérieur, ceux en-dessous de la couronne et sur le pied, même ceux qui auraient des raisins, et qui se trouveraient mal placés, si la souche n'est pas dans sa pleine vigueur, soit de moins de 7 ou 8 ans.

L'ouvrage de l'ébourgeonnement est réputé si important, que dans tous les vignobles où l'on se pique de bien travailler la vigne, le maître vigneron est constamment avec les effeuilleuses, pour les diriger lorsqu'elles font cet ouvrage.

Ces doubles porteurs qu'on laisse aux premières effeuilles sont abattus et dédoublés, lorsqu'on relève ou lie la vigne, lors de l'accolement. On les a laissés en nombre double, d'abord dans la crainte que quelques coups de vents orageux, la gelée, la grêle ou le frottement de quelque effeuilleuse inattentive, n'en ait détruit ou abattu quelqu'un; puis, parce qu'il est possible qu'il y en ait parmi ces porteurs qui aient des raisins, et qu'on laisse dans les vignes qui ont 6 à 7 ans au plus; ceux-là sont abattus à la taille du printemps; ils ont été trop fatigués par la fructification, pour être conservés. Ceux qui dédoublent doivent bien faire attention au choix des sarments qu'ils veulent abattre; on doit laisser celui qui est

le plus en-dehors de la tête, pour élargir la couronne de celle-ci, lors même qu'il n'a point de fruits.

Cette attention, de donner une grande surface à la tête, a pour but de placer les sarments qui sont autour et forment la couronne, aussi loin les uns des autres que possible, et que le comporte la forme régulière d'un cep bien formé, afin qu'à l'époque de l'accèlement ou relevure, l'effeuilleuse soit forcée de donner une courbure utile à la fructification, lorsqu'elle attache la rame à l'échalas.

Indépendamment de l'abattage des bourgeons surnuméraires et mal placés sur et sous la tête, les effeuilleuses doivent enlever tous les bourgeons qui poussent entre le sarment et la queue, soit le *pedoncule* des feuilles, et les vrilles qui, pour lors, ne sont qu'en petit nombre. Ainsi vous donnez de la force au développement des raisins, à la pousse et à la maturité.

DE L'ACCÈLEMENT OU RELEVURE.

Cet ouvrage est d'une importance extrême, et ce n'est réellement que depuis que l'association pour l'inspection des vignes a été établie dans le canton, que nous voyons se généraliser les bonnes relevures; jusqu'alors, un petit nombre de propriétaires riches, qui avaient fait venir des vigneron de la Vaux, étaient les seuls dont les vignes

fussent bien effeuillées et relevées, parce que leurs vigneron, qui connaissent l'importance de ce travail, se gardaient bien d'aller chercher des effeuilleuses sur le marché; mais ils se pourvoient d'avance de bonnes effeuilleuses, qu'ils allaient engager pour la saison, du côté de Thonon et d'Evian, surtout, parce qu'elles vont apprendre et faire tous les ans ce travail à la Vaux et à la Côte, où les Suissesses sont insuffisantes pour la grande quantité de vignes qu'il y a.

L'initiative de ces messieurs a produit un effet de la plus grande utilité, l'association pour le perfectionnement de la culture des vignes, les produits remarquablement supérieurs à ceux de leurs voisins; des vignes de MM. Boissier de Ruth, Beaumont de Collonge, Audéoud du Bouchet, Micheli, etc., ont fait ouvrir les yeux, et l'on a été persuadé que les minces récoltes de leurs voisins tenaient, non à l'exposition ou à la nature du terrain (qui était le même), mais à la manière défectueuse avec laquelle elles étaient travaillées. Plusieurs ont suivi leurs bons exemples, et tous ont senti la nécessité d'une inspection qui assurât la bonté de tous les travaux; un grand nombre ont fait venir des vigneron de la Vaux; on a renoncé à ces ouvrières prises sur le marché, dévastatrices certaines des vignes. On voit déjà se former d'habiles effeuilleuses dans le voisinage des domaines où il y a des vigneron de la Vaux, parce qu'ils sont intéressés à en trouver dans le voisinage qui leur coûtent toujours moins que celles qu'ils vont chercher loin. Le système de culture des vignes a généralement changé, et l'on voit dans tout le canton celui d'arracher et de replanter à

neuf, chaque année, des parcelles plus ou moins grandes, être généralement suivi. Nous cheminerons ainsi à grands pas vers le perfectionnement, si nous maintenons les associations et les inspections; mais revenons à nos effeuillés. L'effeuillage, ou ébourgeonnement de la vigne, doit se faire de bonne heure, dès qu'on distingue les raisins, parce que la suppression de ceux inutiles fortifie ceux qui sont conservés, et que d'ailleurs la plaie laissée où tenait ce bourgeon est bien plus vite cicatrisée. On abat tous ceux qui sont sur la tête, qui n'ont pas de fruits, et ceux qui sont sur le tronc, lors même qu'ils en auraient.

On laisse deux rameaux seulement aux chapons et aux provins, et on supprime le plus faible ou celui qui serait mal placé lorsqu'on relève; car on n'en a laissé deux qu'au cas que le vent ou les vêtemens des effeuilleuses en auraient abattu un des deux. Celui conservé est accolé verticalement à l'échalas.

Quand les pampres sont assez longs, on les attache à l'échalas, ce que les Français appellent *accoler*, et que nous appelons *relever* ou *lier* la vigne. Cette opération ne peut avoir un moment fixe de l'année, car elle dépend des saisons plus ou moins précoces, des expositions plus ou moins chaudes, de la nature du terrain.

L'accolement se fait ordinairement quand les raisins commencent à fleurir. Ceux qui lient trop tard éprouvent une perte sensible sur la récolte; les raisins déjà passés étant subitement exposés au soleil, coulent en partie. Dès que les raisins sont passés, ils demandent à être parfaitement tranquilles. Ceux qui lient avant la fleur, si

le bois est assez long, ne font pas autant de mal, si ce n'est dans les années abondantes en raisins, ou celles qui sont pluvieuses. Dans les années abondantes, les rames qui sont en grande quantité, étant attachées à l'échelas, tiennent les raisins à l'ombre et au frais; ils fleurissent de là plus difficilement, se débarrassent de la fleur avec difficulté, ce qui fait couler une partie du fruit; et les vers font plus de ravages à ceux qui se trouvent à l'ombre qu'à ceux qui sont exposés au soleil. Dans les années froides et pluvieuses, il ne faut pas se presser de lier; on doit attendre que les raisins soient fleuris; les raisins se trouvent plus près de terre et mieux exposés au soleil; ils fleurissent plus facilement et sont plus vite débarrassés de la fleur; ce qui n'arrive pas si la vigne est liée avant la fleur.

On doit éviter tout ce qui empêche ou retarde la défleuraison; car si le raisin conserve sa fleur long-temps, c'est une preuve qu'il ne prospère pas. Le mieux est de tenir un juste milieu qui consiste ordinairement à commencer quand les raisins commencent à fleurir; mais alors on doit se garder de faire cet ouvrage quand la vigne est mouillée, ou par la pluie ou par la rosée; manquer à cette précaution, c'est s'exposer à perdre une partie, peut-être la moitié de la récolte, principalement si c'est un plant délicat, tel que le fendant rouge. Quelques vigneronns ôtent mal à propos des feuilles, tandis qu'au contraire on doit les conserver toutes, autant que faire se peut; puisqu'il est prouvé qu'une partie de la nourriture du cep se fait par des feuilles; ôter toutes les feuilles

d'un cep, c'est donc en quelque sorte lui donner la mort. Cependant, dans les vignes plus grasses qui rapportent de gros bois et de grosses feuilles, où le raisin pourrit avant la maturité, étant trop exposé à l'humidité, on peut bien en ôter quelques-unes autour des raisins, celles essentiellement qui sont dans l'intérieur des souches. Il en est de même des petites feuilles qui se trouvent au bas de la souche, en observant toutefois que pour celles-ci il faut se borner à les biocher, afin que la queue de la feuille reste adaptée au sarment, pour nourrir le bouton de la taille de l'année suivante.

La plupart de nos anciens vigneronns font deux ou trois étages à l'échalas avec les rames; ils attachent les petites les premières, les médiocres ensuite, et les plus grandes les dernières; cette méthode de lier la vigne est tout-à-fait préjudiciable à sa prospérité. D'abord les petites rames attachées les premières se trouvent toute l'année à l'ombre des grandes qui sont en-dehors; et, comme je l'ai déjà observé ailleurs, les vers, se trouvant ainsi à l'ombre, font beaucoup plus de mal; outre cela, une trop grande quantité de rames étant attachées à l'échalas, il en résulte de la confusion pour biocher et retenir la vigne; il est presque impossible de les bien biocher.

Pour bien lier, on doit commencer par faire un lien à chaque corne, en attachant les petites rames à la plus grande, et celle-ci à l'échalas; ce qui fait que le nombre des rames attachées à l'échalas n'excède guère celui de quatre. Cette méthode a l'avantage de placer tous les raisins en-dehors de la souche, et ils sont par là mieux exposés au

soleil ; il n'y a plus alors de confusion pour biocher , les vers ne font plus autant de mal , le fruit prospère mieux et est de meilleure qualité ; les ceps prennent alors la forme d'un chauderon , dont l'intérieur est vide. On doit bien faire attention de ne pas lier les feuilles avec les rames , encore moins les raisins , ce qui n'arrive que trop souvent. Les rames attachées à l'échalas doivent l'être solidement et pas trop près du bout.

Tout ce qui est dit ci-dessus relativement à l'accolement , est copié de l'excellent traité de M. Brun-Chapuis , de Vevey , sur la culture de la vigne à la Vaux. Je me permettrai d'y ajouter quelques observations pratiques , que je crois essentielles , et dont il n'est pas parlé.

Il y a un travail préliminaire à la ligature ou accolement , proprement dit , c'est un nouvel ébourgeonnement complet des sarmens , travail bien plus long à faire que la première fois , parce qu'en se prolongeant , les rames ont poussé à chaque feuille des bourgeons d'autant plus nombreux , que le sarment s'est plus allongé ; ils doivent être tous abattus ainsi que les vrilles , et on biochera ou pincera l'extrémité de toutes les rames , à quelques pouces au-dessus de la tête des échelas , excepté aux ceps qu'on destine à être provignés , auxquels on les laissera plus longs ; et si c'est un plant fin qui donne peu de bois , on les laissera de toute leur longueur , on abattra aussi alors tous les raisins trop élevés qui se trouveraient sous le lien , et qui par leur trop grande distance de terrain , ne parviendraient pas à maturité , ne seraient même souvent que des agrès ; au moment de la vendange ; ils épuisent inutilement une

nourriture qui profitera aux grappes convenablement placées près de la tête. Cette suppression, au lieu d'être une perte, sera indubitablement un bénéfice.

La courbure que l'on doit donner aux grandes rames, lorsqu'on les accole à l'échelas, est plus prononcée, si l'effeuilleuse a le soin, lorsqu'elle les a réunies autour de l'échelas, de baisser les mains, sans trop les serrer; en forçant ainsi les sarmens de baisser, elle les contraint à prendre cette courbure nécessaire pour que les raisins nouent bien, ou *passent mieux la fleur*, comme s'expriment nos vigneron, et que le vide qu'ils laisseront ainsi dans l'intérieur, laisse pénétrer l'air et le soleil, afin que les raisins grossissent davantage et mûrissent mieux. Lorsqu'on aura donné cette courbure suffisante au bas des sarmens, où sont les raisins, on attachera au-dessus de ceux-ci le premier lien, et encore deux au-dessus, pour que si un lien se rompait, il en restât encore pour défendre les rameaux contre la violence des vents. Outre cela, le vigneron visitera fréquemment ses vignes depuis l'accolement fini, pour reliaer tous les sarmens que le vent aurait pu délier, et pour replanter les échelas que le vent aurait inclinés ou arrachés, accident qui arrive lorsqu'on les a plantés par un temps trop sec, qui n'a pas permis de les enfoncer suffisamment; ou par la négligence des fossoyeurs, qui ne les ont pas frappés convenablement. L'on se gardera bien de donner de la courbure à la rame des provins et des chapons les deux premières années; on ne doit songer alors qu'à former les pieds bien droits et perpendiculaires, en les attachant à l'échelas: c'est au

3^{me} printemps, lorsqu'on veut former la tête, qu'on commence à courber les rames en relevant.

On doit toujours commencer l'accolement par les deux côtés de tous les grands sentiers, et le tour des vignes, pour que le passage soit constamment libre, et qu'on ne risque pas de casser des rameaux.

On n'effeuillera, et surtout on n'accolera jamais par la pluie ou lorsque le terrain est très-humide, surtout dans les terres fortes et froides, ni lorsque la vigne est en fleur, et on attendra toujours que la rosée soit en partie dissipée.

Des deux bourgeons laissés de chaque côté de la corne, on ne laissera que le plus fort ou le mieux placé pour la taille de l'année suivante, à moins qu'on ne veuille y donner une corne de plus : alors on laisse le mieux placé.

La manière la plus sûre d'obliger les effeuilleuses à une bonne relevure et de simplifier leur travail, ce qui l'accélère toujours et facilite au maître l'inspection de leur ouvrage, c'est de diviser les femmes en deux bandes.

L'une, qui passe la première, n'ayant point de paille, est uniquement occupée à abattre tous les bourgeons qui ont poussé depuis les effeuilles, entre chaque feuille et la rame et ceux qui auraient poussé sur la tête, sur le tronc et entre deux terres depuis l'ébourgeonnement, en laissant toutefois ceux destinés pour la taille de l'année suivante.

La seconde bande d'effeuilleuses qui suit celle-là, est seule pourvue de paille et chargée d'accoler ou attacher, relever les rames ébourgeonnées pour la seconde fois. II

n'est pas nécessaire que celles-ci soient en aussi grand nombre que celles de la première bande, leur travail étant très-simplifié par celui des femmes qui les ont précédées; on peut estimer cette différence sur 5 effeuilleuses, en en mettant 3 à la première, et 2 à la seconde bande.

Ainsi, vous serez assuré que le travail sera bien fait, en choisissant celles qui font le mieux chaque besogne, et que toute leur attention ne portera que sur un seul et même objet.

DU BIOCHAGE OU PINCER LA VIGNE.

Si vous entrez dans une vigne faite avec la négligence de nos devanciers, surtout dans une année de végétation vigoureuse, vous la trouverez, pour ainsi dire, impénétrable; des rames de 5 à 6 pieds, et souvent plus longues encore, sont mêlées entre elles, et liées les unes aux autres par leurs vrilles; elles forment une épaisse couverture que le soleil, la chaleur, et l'air embiant, ne peuvent pénétrer; de là une maturité imparfaite et souvent impossible, une longueur dans la récolte, suite nécessaire de l'entrelassement des rames; à peine peut-on voir les raisins, pour les cueillir, encore moins ceux qui sont tombés; parce que l'herbe a poussé vigoureusement sous cette ombre qui maintenait la fraîcheur à la surface

du terrain. Pour pouvoir passer, les vendangeurs rompent une grande quantité de rameaux, et souvent de ceux qui étaient destinés à faire des provins; quelquefois même, ils sont rompus assez près de la couronne pour ne pouvoir servir à faire une corne de la taille prochaine, à laquelle ils étaient destinés. Le seul moyen pour remédier à cette multitude de désordres est de *pincer* ou biocher à temps, et aussi souvent que l'exigera la saison plus ou moins forte de végétation.

L'on a déjà *pincé* ou bioché la vigne, en l'*accolant*, mais s'il y a des alternatives de pluies ou de chaleur, il aura repoussé de nouvelles vrilles et de nouveaux bourgeons; par conséquent, il faut *biocher* de nouveau, et dans ces années-là le vigneron ne doit pas être un jour sans s'occuper de ce travail si important, pour obtenir une parfaite maturité, un grand développement des raisins, pour que les boutons de la taille prochaine soient vigoureux, et que la rame destinée à des provins ou à fournir des chapons, obtienne une parfaite maturité, et soit propre à sa destination.

Il ne suffit donc pas d'avoir *bioché* convenablement en liant la vigne, il faut la retenir pour la *pincer* de nouveau: on ôtera toutes les repousses qui ont recru entre les feuilles, ou qu'on aurait oubliées en *accolant*; on *pince* encore les rames, comme nous l'avons dit, quelques pouces au-dessus de l'échalas; et si ceux-ci étaient usés et plus courts que 4 pieds, on ne *biochera* pas les bois trop courts, ni ceux qui n'atteignent pas le haut des échelas de longueur entière. A peine a-t-on fini la relevure, qu'il faut commencer à biocher; en retardant ce

travail, on porte perte non-seulement à la récolte présente, en quantité et en qualité, mais encore aux suivantes, puisque ces bourgeons ne sont pas seulement inutiles, mais qu'ils fatiguent les ceps, les affaiblissent, et la pousse des raisins est moins forte les années subséquentes; il en est de même des lours ou rejetons qu'on arrache, s'il en paraît, en même temps qu'on bioche. Dans les années humides et fortes de végétation, il faut *pincer* et ébourgeonner presque constamment depuis *l'accolement*. A l'approche de la vendange, dans les années de sécheresse, on doit être très-réservé sur le biochage après la relevure; on doit même laisser les rablais situés autour des raisins, mais on pince le bout de chacune; il poussera quelques feuilles plus larges, qui protégeront les raisins pendant les grandes chaleurs, et qu'on pourra abattre à l'approche de la maturité.

M. Brun - Chapuis nous dit qu'il a fait plusieurs expériences, pour juger s'il convenait mieux d'abattre les bourgeons qui croissent entre le pédoncule des feuilles et la rame, et à biocher au moment où l'on relève ou *accole* la vigne, ou d'attendre jusqu'au moment où l'on bioche; il n'a trouvé aucun inconvénient à le faire en relevant, si ce n'est qu'il ne faut pas *pincer* ceux qui sont trop courts pour garnir l'échelas; on le fait en relevant les vignes, si la rame s'est prolongée. Cet ouvrage, on n'en peut douter, a un avantage certain, celui de refouler la sève au profit des raisins et des ceps.

DE L'ESMERBEMENT DES VIGNES.

IL est d'une grande importance de tenir ses vignes purgées de toute espèce d'herbes. Dans l'automne 1825, peu de temps avant les vendanges, M. Micheli, de Lancy, fut visiter, près de Vevey, des vignes qui passaient pour être des mieux faites; et sous le rapport de tous les travaux dont nous avons déjà parlé, elles l'étaient effectivement; mais ce qui le frappa le plus, c'était l'absence de l'herbe; et en particulier, sur une parcelle d'environ deux poses et demie, il chercha à y trouver de l'herbe, et ce ne fut qu'avec beaucoup de peine et de recherches qu'enfin il en trouva un seul petit brin, une seule plante: de là vous pouvez juger de l'importance qu'on met à la Vaux à ce soin de propreté.

Non-seulement les herbes absorbent, pour leur propre compte, une partie de la nourriture nécessaire à la prospérité des ceps et des raisins, mais encore elles nuisent à la maturité des grains. Si vous avez fumé quelques parcelles, elles s'approprient une partie de l'engrais, du fumage, d'autant plus considérable que les fumiers sont fort chers.

Elles retiennent les brouillards et favorisent ainsi la pourriture; elles retiennent aussi les rosées dont l'abondance ajoute à l'intensité des gelées du printemps et de l'automne; s'il reste des herbes dans la vigne, la cueillette des grains qui tombent à vendange devient difficile et longue, et si la négligence est assez grande pour que

l'abondance de l'herbe permette au vigneron de l'arracher pour la faire sécher, et qu'à cet effet il la place ainsi sur le bout des échaldas, combien l'ombre de ce parasol ne sera-t-elle pas préjudiciable à la récolte.

Je ne saurais donc trop exhorter les vigneron à y prêter la plus grande attention, et les maîtres à les surveiller sur cet objet : l'un et l'autre y sont intéressés, puisqu'ils paient le fumier de moitié, et que, la récolte se partageant entre eux dans une proportion convenue, ils sont intéressés à faire des récoltes aussi fortes que possible, sans s'écarter de la conservation et durée des ceps.

Des fossoyages bien faits en bon temps, et souvent, sont un des moyens d'atteindre ce but; mais ils sont insuffisants lorsqu'il s'agit de détruire les herbes d'une vigne; il faut, outre cela, se servir, à plusieurs reprises et aussitôt qu'on en aperçoit, de la ratissoire recourbée, connue sous le nom de *rablais des vignes*, dont le travail est prompt et donne de plus une culture superficielle à la vigne; laquelle augmente la récolte et accélère la maturité des raisins. Il faut aussi que les femmes arrachent superficiellement toutes les plantes qu'elles aperçoivent pendant toute la belle saison, et après vendange, de crainte que leurs graines ne viennent à maturité.

Je conseillai un jour l'arrachement de ces herbes à un très-brave homme qui n'était pas vigneron, et dans la vigne duquel il y en avait en abondance : « Que voulez-vous, me répondit-il, c'est une ressource pour mon vigneron; ce pauvre diable l'arrache, la met sécher sur les échaldas, et ça lui profite pour nourrir sa vache pen-

dant l'hiver. » Combien n'eût-il pas mieux valu qu'il donnât à ce vigneron deux cents toises de terre à cultiver pour y planter des pommes de terre à moitié; ce dernier aurait eu quatre fois plus d'aliment pour sa vache et pour lui que ne pouvait lui en donner l'herbe de trois poses de vigne qu'il cultivait: le maître en aurait eu sa moitié, et l'un et l'autre auraient eu plus de vin et du meilleur; c'est évident. On ne peut pas faire un plus mauvais choix pour établir une prairie que le sol d'une vigne en rapport, et c'était presque le cas.

Ce que nous disons ici des mauvaises herbes prouve assez l'opinion qu'on doit avoir des vigneron qui se permettent de planter des jardinages, de semer des graines, légumineuses, tels que haricots, pois, fèves, du maïs, du gros blé, etc.; une clause spéciale doit être insérée dans le bail à vignolage, qui proscrire cette détestable coutume sous la peine d'une forte amende, et le maître doit être très-scrupuleux à la faire rigoureusement observer, d'autant plus que, la plupart du temps, les vigneron choisissent de préférence pour cela les parcelles nouvellement fumées ou terrées, les meilleures veines de terrain, et souvent même les creux des provins. La surveillance sur cet objet doit être encore plus exacte l'année où le vigneron sortira. Dans les vignes graveleuses, au lieu de ratissoire (*rablais*), on devrait employer un *trident* ou *quatrident à douille recourbée*; il remplirait mieux l'objet que le *rablais* dans cette nature de terrain, qu'il pénétrerait plus facilement. J'exhorte ceux qui ont des terres de cette nature à en essayer l'usage.

FUMER ET TERRER LES VIGNES.

La durée de la vigne dépend essentiellement des soins qu'on lui donne; car, lors même que son établissement aurait été très-bien fait, le choix des chapons excellent, et la réussite remarquable, si les divers travaux dont nous venons de parler, n'ont pas été exécutés d'après de bons principes, elle sera vite ruinée; ainsi donc, pour retarder l'époque où vous serez obligé de l'arracher, pour la renouveler, faites-lui tout le bien possible; restaurez le sol; ranimez les parcelles faibles en bois et en raisins, par des fumiers ou des terres neuves et meilleures, s'il est possible, que celles de la vigne.

Les cépages de blanc durent plus long-temps que ceux de rouge. Les uns et les autres ont plus de longévité dans les terres fortes, plates, ou exposées au couchant, que dans les terres graveleuses, ou exposées au midi ou au levant, ou en pente rapide. La durée des vignes varie entre 40 et 60 ans, suivant les circonstances ci-dessus; quelquefois elles dépassent ce dernier terme.

Sans doute, on redonne de la vigueur, on rajeunit la vigne en provignant; le fumier lui donne une force qui est prouvée, dès la première année, par la récolte; mais si au lieu de fumier, vous avez à peu près rempli le creux des provins de bonne terre nouvelle, la première récolte sera inférieure, il est vrai, en quantité, mais le raisin y sera moins sujet à pourrir, les récoltes subséquentes seront plus abondantes, et l'amélioration plus durable.

Outre cela, la terre que vous aurez extraite du creux, aura servi utilement à terrer les souches voisines, et bien plus utilement encore, si c'était dans une pente rapide si facile à être déterrée.

En provignant à la terre, vous réservez le fumier pour être mis à la surface de la vigne; en choisissant celui des vaches, des bœufs, des cochons, pour les terres légères, graveleuses et chaudes; celui de tous les animaux de la ferme mélangés pour les terres moyennes, et celui des chevaux, des mulets, des ânes, des moutons, des chèvres, des poulaillers, pour les terres fortes et froides.

Je n'ai pas à parler ici des provins, pour lesquels je crois la terre neuve préférable au fumier; mais si l'on était forcé, faute de terre, d'y mettre du fumier, on sait qu'un char de 20 quintaux, poids de 18 onces, fume 100 pointes; on en fera le choix pour la qualité du terrain comme c'est dit ci-dessus.

Lorsqu'il s'agit de maintenir ou de restaurer une vigne, en fumant à la surface, la quantité varie, suivant le besoin, entre 12 et 15 chars par pose; et un quart ou un tiers de moins, si c'est du fumier de moutons ou de chèvres, suivant qu'il est plus ou moins mélangé de paille, de bêche, de feuilles ou de sable. On choisit un beau temps sec et assuré pour transporter dans la vigne le fumier qu'on a charié à portée, lorsqu'on l'a pu; j'observerai cependant qu'il faut tâcher de le porter à mesure qu'on le charie, parce qu'il perd beaucoup à attendre. On se sert, pour le transporter dans l'intérieur, de hottes et, à défaut, de corbeilles; on le répand entre les souches à raison d'une hottée ou deux corbeilles, entre quatre sou-

ches déposées en quinconce; on l'étend immédiatement.

Le moment le plus favorable pour fumer les vignes est l'automne, d'abord après vendange, jusqu'aux gelées ou neiges, pour qu'on l'enfouisse, à mesure qu'il est étendu, par un léger fossoyage. Si tout n'a pas été enterré, et qu'on soit surpris par la neige, on aura le soin, après la fonte de celle-ci, de l'étendre tout de suite, et de n'en point laisser du tout sur la place où était le fumereau, et même on enlèvera un peu de la terre qui était dessous, qui, par la fonte de la neige, aura été pénétrée de trop d'engrais, et on la répandra sur les places qu'on jugera n'en pas avoir eu assez; on aura la même attention après les pluies.

En étendant le fumier, on le rapprochera du pied des ceps voisins, et en l'enfouissant, on le fera comme si l'on voulait buter les ceps; le fossoir plat ou la houe accélère cet ouvrage bien plus que le fossoir bident; on évitera de faire cet ouvrage par un temps humide; on renverra plutôt de quelques jours.

Les fumures faites en automne ont l'avantage de fertiliser les ceps assez tôt pour en augmenter les produits dès la même année; lorsqu'on ne met le fumier qu'au printemps, et surtout si on ne le met que pendant l'été (ce qui arrive quelquefois, lorsqu'on est dans le cas de l'acheter, et qu'on n'a pas pu l'avoir plus tôt), l'effet sur la pousse de l'année ne peut produire que plus de développement dans la grosseur des raisins; peut-être la maturité sera un peu accélérée; mais l'effet sur la quantité des grappes n'a lieu que l'année d'après; il est aisé de le sentir: la fumure du printemps a, de plus que celle d'été,

l'avantage de rendre la fleuraison meilleure et plus prompte ; la fumure d'automne peut seule, aux avantages des deux autres époques, ajouter celui d'une pousse plus considérable de grappes au printemps.

Le fumier des colombiers, poulaillers, les rognures de draps, les débris des tourneurs et charpentiers, les cornes, les os, les pieds des animaux, les débris des brasseries, raffineries, tanneries, buanderies, etc., sont de fort bon engrais à mettre dans les vignes, mais ils sont en trop petite quantité dans la campagne. C'est un avantage pour ceux à proximité des villes feront bien de profiter ; ils peuvent leur être d'une grande ressource supplémentaire. On fera choix de ceux qui allègent, divisent la terre, pour celles qui sont fortes ; on choisira ceux qui sont gras et onctueux, qui lient plutôt la terre qu'ils ne la divisent pour les terres légères. Les cendres et les démolissements des murs ont, sur les autres, l'avantage d'améliorer décidément la qualité du vin ; les tonsures des charmilles, les petites branches de buis, celles surtout des extrémités des branches de pins et de sapins sont très-bonnes ; on exceptera cependant des débris des ateliers de charpentiers ceux de chêne, que l'expérience a fait reconnaître comme plutôt préjudiciables par leur lenteur à se décomposer ou par d'autres défauts inhérens à ce bois ; même ils ne conviennent pas comme échallas, quoiqu'ils soient de longue durée ; on les accuse de refroidir le terrain, ce qui peut-être n'est qu'un préjugé.

Le marc des raisins, lorsqu'on l'enlève de dessus le pressoir, est encore un engrais supplémentaire fort bon et on l'emploie avec succès dans les vignes ; il est presque

aussi bon après qu'on en a fait la piquette, ou qu'on en a extrait de l'eau-de-vie. Cependant dans ce canton, où notre culture ne se réduit pas à celle des vignes, et où presque tous les domaines ont de plus des prés et des champs, je crois le marc plus profitable; répandu en automne sur les prés, il y fera croître une herbe abondante, qui fournira plus de fumier pour bonifier la vigne, que le marc lui-même n'aurait pu le faire.

Si nous devons profiter de toutes ces petites ressources, nous devons encore plus employer le moyen de fertiliser nos vignes, en les terrant avec des terres nouvelles; moyen certain de redonner de la vie à une vigne ou parcelle de vigne qui s'affaiblit. Ce moyen est sûr et d'une longue durée; on en fait grand cas à la Côte, et on paie fort cher une surface de terrain et surtout de prairie, qu'on enlève à une profondeur déterminée; on la met en monceaux pour la transporter l'année suivante dans les vignes; on brasse en entier les monceaux, les tas, pendant l'été, comme on ferait un minage, et on transporte la terre par un temps sec, dès après vendange jusqu'au printemps, avant la pousse; on sentira aisément le danger qu'il y aurait à porter cette terre, lorsque les boutons commencent à gonfler et sont si fragiles; on risquerait d'en abattre une grande quantité; on évitera aussi d'en faire le transport par la pluie, ou lorsque la terre est encore trempée.

Plus la terre sera bonne et se rapprochera des terres de première qualité, plus elle aura l'effet des meilleurs fumiers, sans en avoir les inconvénients; et elle aura sur ceux-ci l'avantage d'améliorer la terre pour un grand

nombre d'années, de resterrer les souches environnantes dans les vignes en pente, et plus elles auront d'inclinaison, plus il faudra la répandre abondamment; car dans ces circonstances elles se déchaussent rapidement.

On choisira, autant que possible, une terre dont les qualités soient celles qui manquent à la vigne qu'on veut améliorer. Cependant on n'en choisira pas de trop légères ou sablonneuses, mais plutôt graveleuses pour les terres fortes; l'inverse n'est pas nécessaire pour les terres légères; l'on peut y en mettre de plus forte, même dans les creux de provins, sans que cela ait les inconvénients que cette mesure présente pour les terres fortes, savoir d'y laisser séjourner trop long-temps l'eau au fond des creux, et de voir ainsi des provins s'affaiblir ou périr. La terre mise à la surface est dans un cas tout différent et le petit gravier même, répandu abondamment, se trouve utile dans les terres fortes qu'il réchauffera et divisera.

Lorsqu'une vigne de bon plant est provignée en entier par alignement, quelle que soit la nature du terrain, on peut garnir tout le fond de terre neuve, si différent qu'elle soit de celle de la vigne, parce qu'une provignure de ce genre a toujours de l'écoulement, soit de haut en bas, soit sur les côtés, puisque ce genre de provignure équivaut à un minage. J'observerai seulement que, puisque c'est un minage, et même beaucoup plus coûteux que celui qu'il faudrait faire pour replanter toute la place en chappes, je préférerais une plantation nouvelle à une provignure, non-seulement parce qu'il en coûte moins, mais surtout parce que la totalité de cette parcelle

serait de plant amélioré, et que cette amélioration serait pour un grand nombre d'années.

On connaît qu'une vigne a besoin d'être terrée; lorsque les feuilles jaunissent et tombent de bonne heure; lorsque les ceps encore vigoureux donnent peu de rames et peu de fruits, quoiqu'ils soient reconnus pour être de bon plant; il faut alors la couvrir de terre nouvelle à la surface.

A cet effet, on enlèvera la terre à la surface d'un champ ou d'un pré, de terre plutôt légère que forte; à la profondeur de 5 ou 6 pouces; on aura mesuré la surface de la vigne qu'on veut restaurer, et on calculera qu'une toise de terre neuve doit, si on n'enlève que 3 à 4 pouces de surface couvrir une toise et demie, ou une toise et deux tiers dans la vigne; et qu'alors vous aurez répandu environ 2 pouces ou 2 pouces et demi de terre nouvelle. Il faudra moins de terre de pré que de terre de champ pour produire le même effet. Si la terre destinée à restaurer la vigne n'était pas une terre fertile par elle-même, elle ferait sans doute déjà comme terre nouvelle, une amélioration à celle de la vigne; mais il serait sage, lorsqu'on la mettrait en bancs, l'année avant que de la porter dans les vignes, de la mélanger par lits alternatifs, de terre, de fumier, d'herbes de toutes espèces en pleine végétation (mais non en graine), de la chaux vive à moitié éteinte, et ainsi de suite alternativement; d'en faire un compost, qui sera plus fertilisant, et ainsi pourra couvrir une plus grande surface de la vigne.

On peut croire qu'une vigne qui n'est pas trop appauvrie, sera suffisamment terrée, si on met les hottées à un

pied de distance; si la terre n'est pas très-bonne, ou arriérée, on rapprochera les hottées; il en sera de même si la vigne est très-maigre.

La terre étant plus pesante que le fumier; les hommes sont chargés de la transporter dans la vigne; d'ailleurs, ont plus l'habitude de jeter la hotte pleine de sa charge précisément sur la place où on veut la déposer: ils déchargent du bras une des bretelles, soulèvent le fond de hotte de la main du bras déharrassé, en même temps qu'ils donnent un mouvement de l'autre épaule, et font tomber la hotte et son contenu, précisément à la place où l'on voulait la déposer: cette manière expéditive exige l'expérience qui donne l'adresse, et tous les vigneron de Côte et de la Vaux en ont une remarquable pour exécuter cette chute de la hotte, là où ils le veulent; ce bord supérieur évasé de la hotte arrive à plat sur le terrain, le fond se trouve en-dessus; ils reprennent leur hotte par les bretelles, sans avoir rien endommagé aux souches environnantes: on épanche toutes ces hottées de terre avant de donner le premier fossoyage.

On rétablit ensuite la portion de pré dont on a relevé la surface, par un bon labourage à la bêche, fait en été, ou du moins avant l'hiver: au printemps suivant on y cultive des plantes à sarcler, fumées et fréquemment sarclées; on répète, le second printemps, la même culture, et on varie les plantes à sarcler; après la récolte en août ou septembre, on rétablit cette parcelle en prairie de graines convenables à la nature du sol, ou en parcette, si c'est de la terre légère ou gravelleuse, ou

luzerne, si c'est une terre profonde ou fertile ; chacun se déterminera d'après ces données.

DE LA CULTURE DE LA VIGNE SANS ÉCHALAS.

Nous ne pouvons nous empêcher de considérer une vigne qui n'a point d'échalas, que comme une vigne ruinée, comme la propriété d'un homme totalement négligent ou dans un extrême misère. En effet, c'est la vérité. Cependant voyons si on ne pourrait pas venir au secours du malheureux qui désire cultiver, aussi bien que ses moyens le lui permettent ; c'est-à-dire, sans déboursier pour l'achat d'échalas, dépense qu'il ne peut pas faire ; mais en y suppléant en partie, en suivant une autre méthode, qui lui permette d'employer d'ailleurs les meilleurs moyens de faire prospérer sa vigne. La méthode de MM. de Miramont et Cadet, de Vaux, que ce dernier a fait connaître en 1807, peut remplir l'objet que nous nous proposons, avec quelques modifications nécessaires, d'après notre manière de cultiver la vigne ; et peut-être même que quelques propriétaires aises, effrayés des prix auxquels se sont élevés les échalas, seront séduits par cette économie.

Ne voyons-nous pas la culture des pommes de terre, universellement pratiquée avec soin comme elle l'était il y a 15 ans, par les plus riches et les plus soigneux ? La charrue belge n'est-elle pas généralement adoptée

dans toutes les terres qui n'ont pas trop de pierres et une pente trop rapide ? Les prairies artificielles n'ont-elles pas augmenté d'un tiers dans le même espace de temps ? Tous les paysans qui aujourd'hui plantent des vignes, ne les plantent-ils pas alignées, à de bonnes distances, et en choisissant les meilleurs plants, à leur portée, et qu'ils ne mettent pas ici et là, sans séparer les espèces et variétés ? Toutes ces innovations prouvent qu'ils raisonnent leur art. Faisons-leur donc connaître cette méthode et ils réfléchiront; ils observeront, questionneront, et peut-être qu'ils l'adopteront; car elle est de l'exécution la plus facile, et est applicable à toute espèce de cépage.

La méthode de MM. de Miramont et Cadet, de Valence ne peut être applicable dans ce canton, qu'autant qu'elle sera modifiée; les journées y sont trop chères pour cultiver comme des provins, tous les ans, tous les ceps d'un vignoble: outre cela, la distance de 18 pouces seulement qu'ils prescrivent d'un cep à l'autre est trop resserrée pour que la terre puisse être bien cultivée; des ceps si rapprochés empêcheraient la chaleur de pénétrer et les raisins de mûrir: nous devons donc chercher à remédier à ces inconvénients.

La seule manière praticable d'admettre cette méthode (celle en *ruches* ou *tonnelles*), de conserver aux souches leur vigueur, et d'en faciliter la bonne culture, serait de tailler les vignes comme il est dit ci-dessus, pour constituer une bonne taille; seulement à une des cornes, on laisserait une rame dans son entier. (Voyez fig. 1 A A A A) Ces rames partant des quatre souches destinées à former la *ruche*, par le lien L, qui les réunit, après avoir

pris la courbure nécessaire en B B B B, un lien d'osier, ou quatre brins de paille de seigle, ou des joncs, sont également propres à servir de liens : mais vous ne liez qu'après le premier fossoyage ; jusqu'alors vous leur laissez leur position verticale, ou vous les accrochez sous l'un des côtés de la tête du cep voisin, afin qu'elles ne gênent point l'ouvrier pour faire un bon et profond fossoyage.

Lors de la taille, on abattra tous les boutons le long de la rame conservée, sauf celui ou les deux (si c'est du rouge), les plus rapprochés de la tête et le borgne. Outre cela, on laissera un bouton ou deux à l'extrémité supérieure de la rame, afin d'arrêter le lien, et qu'il ne puisse s'échapper ; les feuilles qui pousseront au-dessus du lien rempliront cet objet.

Peut-être sera-t-il utile d'enlever un anneau circulaire d'une ligne environ à ces rames, avec la serpette, ou plus promptement et sûrement avec l'outil à braguer. Ainsi, l'on refoulera la sève au profit des boutons inférieurs, destinés à porter fruit, et à celui du borgne sur lequel se fera la taille prochaine. La sève alors ne se portera pas trop abondamment dans la rame au-dessus.

L'ébourgeonnement, l'accolement et le pincement des souches, se feront de la même manière et avec les mêmes soins prescrits pour les vignes échaladées ; seulement on aura l'attention d'abattre tous les bourgeons ou feuilles, qui pousseraient le long de la rame formant la ruche, afin qu'elle n'absorbe point une sève nécessaire à la prospérité des autres cornes, soit pour leurs fruits, soit pour leurs bois.

La seconde culture se fera comme à l'ordinaire, au fossir, dans les intervalles qui n'ont pas les ruches, tel que ceux tracés, planche II, désignés pour 1826, B D il faudra donner plus d'attention, pour ne pas accrocher avec les pointes du fossir, les rames formant ruche. L'année impaire 1827, ce sera le contraire, les ruches seront sur les lignes B et D.

La troisième culture, se faisant avec la *ratissoire-rablaie* ira très-facilement et également dans l'une et l'autre ligne ou intervalle.

L'année impaire, les ruches seront placées dans les alignemens B D, qui étaient vides l'année paire, et les alignemens A C deviendront alors libres ou vides, et ainsi alternativement d'année en année : 1^o pour maintenir les pieds des souches dans leur aplomb; en liant les rames du côté opposé, alternativement; 2^o pour que le fossoyage de la seconde façon, imparfait sous les ruches l'année paire, soit fait avec plus de soin l'année impaire dans cet alignement.

On aura aussi le soin de changer les places des ruches dans l'alignement: ainsi, si en 1826 la ruche a été formée des rames des ceps, des n^{os} 1, 2, 3, 4, on placera la ruche en 1828, en réunissant les rames 2, 4, 10, 11 pour la former, afin de maintenir les troncs des ceps perpendiculairement.

Les détails ci-joints vous expliqueront, et la planche I vous démontrera de quelle manière les ruches doivent être alternées pour maintenir l'aplomb des ceps, et faciliter les cultures.

<i>Années.</i>	<i>Alignemens.</i>	<i>Ruches.</i>
1826	A par les ceps N ^{os} 1. 2. 3. 4.	
Id.	G Id.	5. 6. 7. 8.
Id.	B D.....	Sans ruche soit alignement vide.
1827	B Id.	3. 4. 5. 6.
Id.	D Id.	7. 8. 9. 10.
Id.	C A.....	Id. vide.
1828	A Id.	2. 10. 11. 4.
Id.	C Id.	6. 12. 7. 13.
Id.	B D.....	Id. vide.

et ainsi de suite ; chaque année le lieu qui réunit les 4 rames de chaque ruche variera d'alignement, de ceps, et de cornes sur les divers côtés qui fourniront la rame de la ruche.

Il est évident que les cinq premières années d'une plantation, l'on ne peut pas adopter cette méthode dans son entier, mais qu'on doit planter des échelas aux pieds de tous ces jeunes chapons, pour tenir les ceps bien d'aplomb, soutenir les sarments et former les têtes. On peut n'y mettre que des échelas usés à moitié, et si on en a mis des neufs, ils serviront ailleurs, lorsque les pieds des ceps seront assez fermes pour former les ruches ou tonnelles sans soutien ; mais ce ne peut guère être avant la cinquième ou sixième année qu'on aura des troncs assez forts pour leur ôter les échelas.

Les ouvrages des femmes ne sont ni plus longs ni plus difficiles que dans les vignes écheladées ; la vieille rame sert d'échelas ; c'est à elle que l'on ascote ; et quoiqu'en apparence, les ruches présentent plus de surface aux vents, si on l'examine bien, on verra qu'elles sont placées aussi de manière à leur mieux résister ; elles se pro-

tégent les unes et les autres, et lui laissent un libre passage dans l'alignement vide. D'ailleurs souvent les échelas sont mal plantés par les fossoyeurs; il est aisé d'avoir de bons liens à mettre à la partie supérieure, il n'en faut qu'un pour quatre ceps. Le travail de bien assujettir ce lien sera moins long que celui que met le fossoyeur pour bien planter, aligner l'échelas à chaque souche et l'enfoncer par un bon coup de fossoir.

On peut voir chez moi, à Evordes, huit alignemens traités d'après ce système, dans une vigne à blanc, les lignes dans la direction du nord au sud; l'année prochaine, j'en aurai huit autres dans une vigne de rouge, dont les alignemens seront du levant au couchant; ces derniers, dans une pente rapide à l'est, et les premiers, dans une pente douce au nord-nord-est. Je rendrai compte des résultats et de mes observations, dans le Bulletin de la Classe d'Agriculture de la Société des Arts; et je ferai connaître toutes les observations qui m'auront été faites à cet égard par les cultivateurs pratiques et théoriques. Pour une nouvelle méthode qu'on ne doit pas adopter légèrement, les observations des uns et des autres deviennent très-importantes, et pourront en faire varier la pratique sur quelques objets qui en amélioreront la méthode, et ainsi en nous aidant les uns les autres, nous serons utiles à la patrie (1).

(1) L'expérience que j'ai faite en 1826 de la méthode de la culture en ruche sans échelas, m'a offert les observations suivantes :
 1° Cette méthode ne convient que dans les vignes plantées en alignement à 15 ou 18 pouces au plus de distance, et non en quinconce.

DES PARAGRÈLES.

L'EXPÉRIENCE ne tardera pas à asseoir notre jugement sur le préservatif d'une calamité aussi fâcheuse que la grêle. L'opinion de quelques physiiciens n'est pas en leur faveur; nous ne les avons pas encore adoptés; la prudence est la compagne de la sagesse; probablement nous avons bien fait, puisqu'on n'était pas certain de leur utilité. Car si quelques individus en avaient placé dans leurs vignes, ç'aurait été sans doute les plus riches. Il est bien reconnu, qu'ils n'ont de l'utilité que pour une surface de terrain assez peu étendue, et que le voisin; peu éloi-

2° Dans ce cas même elle ne convient qu'en laissant une vieille rame par cep qu'on ébourgeonne à la taille, et dont on abat les repoussés (d'ailleurs très-rares), lors de l'ébourgeoisement d'été.

3° Elle serait praticable pour nos paysans, dont les ceps sont toujours plus rapprochés, mais en conservant une vieille rame.

4° L'alignement favorise éminemment cette pratique, mais on observera de laisser la pousse nouvelle à l'extrémité supérieure pendant les deux premiers mois; en biochant on peut les abattre.

5° La pousse est aussi abondante et sa maturité aussi parfaite par cette méthode qu'en échaladant.

6° On ne lie les rames laissées qu'après la première culture qui se fait au fossor bidant, celles subséquentes se font avec le rablais-ratissoire.

gné de cette limite, n'est point préservé. Mais comme il ont de si grands rapports avec les paratonnerres, qu'ils attirent le phlogistique, compagnon ordinaire de la grêle le voisin qui n'aura pas été préservé, ne pourra-t-il pas soupçonner que, tout en dissolvant la grêle et la foudre sur le voisin, le paragrêle aura augmenté la quantité des grêlons qu'aura reçus celui qui n'avait pas de conducteur. Dès lors cette mesure ne peut être adoptée qu'en général, et si elle est bonne, le législateur doit l'ordonner. L'établissement en est cher et l'entretien coûteux ; il faut donc que l'évidence décide cette importante question, et qu'on l'étende encore aux champs. Mais en attendant, une mesure de prudence devrait faire adopter une association contre la grêle semblable à celle contre les incendies ; cette diminution du mal serait du moins certaine, et le pauvre comme le riche en profiterait, en l'étendant sur tous les terrains cultivés, le coût annuel serait bien peu de chose, et plus de malheureux seraient soulagés. Cette mesure devrait par conséquent être législative. Mais attendons encore l'effet des paragrêles, et s'ils préservent évidemment d'une grande partie du mal, adoptons-les par une mesure générale, et remercions les amis du bien public qui les ont imaginés et mis en pratique à leurs périls et risques.

L'utilité d'une méthode de choses qui, dans le principe paraissait douteuse, a fini par être mise en évidence par l'expérience, et tous s'en sont saisis. Un vieillard disait : *Ne change point ton soc* ; nous ne l'apprenons pas à nos enfans, car ils ont vu que nous avions

bien fait de changer les nôtres contre ceux de la Belgique, il en sera peut-être de même des paragrées.

DES ASSOCIATIONS POUR L'INSPECTION DES VIGNES.

C'est aux propriétaires de vignes du canton de Vaud, et particulièrement à ceux des environs de Rolle, que nous devons des remerciemens pour cette infiniment utile association, et c'est à M. le conseiller Fatio que nous en devons l'introduction dans le canton, tous les détails qu'il nous a procurés, et pouvaient seuls parvenir à en prouver les avantages.

La certitude que cette inspection aurait lieu, a fait que, dès la première année, tous les ouvrages ont été mieux faits, soit par les vigneron, soit par les propriétaires riches, qui faisaient travailler leurs vignes par des domestiques. Mais la seconde année, les progrès ont été bien autrement frappans par la quantité de bonnes notes qu'ont méritées presque tous les membres de l'association, par le perfectionnement de leurs travaux.

Je comprends fort bien comment les inspecteurs ont été très-indulgens la première année; ils ne voulaient pas blesser l'amour propre des vigneron, anciens dans la pratique qui leur avait été enseignée par leurs pères; aussi, dès la seconde année, les inspecteurs ont mieux observé, ont rectifié des tailles mal faites en taillant de-

vant le vigneron, ou plutôt en rectifiant la taille, mal faite autant que le cep le permettait, et en expliquant très-clairement comment ils auraient dû faire et pourquoi. De là l'amélioration des tailles et des cultures de la troisième année.

Combien n'avons-nous pas à gagner encore, si nous nous comparons à ces habiles vigneron du canton de Vaud! C'est donc là que nous devons aller chercher nos inspecteurs ou à la Côte ou à la Vaux. Exigeons d'eux qu'ils fassent moins rapidement leurs visites, qu'ils disent franchement ce qui est mal taillé, fossoyé, effeuillé ou bioché, que, l'instrument en main, ils montrent comment il faut faire.

Trois ou quatre jours que l'inspecteur mettra de plus pour faire ses visites, sera une bien faible dépense, comparée aux résultats qu'on obtiendra. J'invite messieurs les Sociétaires à peser mûrement ces observations; je suis persuadé que d'ici à dix ans, nos vignes vaudront celles du canton de Vaud; les enfans de nos vigneron et fermiers, bien instruits dans les écoles, seront susceptibles de raisonner leur profession, et ceux qui actuellement ont quinze ans, seront, nous pouvons l'espérer, d'habiles vigneron dans dix ans; travaillant à côté de leurs pères, ils profiteront des observations de l'inspecteur à chaque visite. Ainsi donc, si l'on a vu quelques inconvéniens à une chose éminemment bonne, et qui a fait faire des progrès si rapides à la culture des vignes chez nos voisins, apportons-y remède le plus promptement possible; ayons confiance dans nos inspecteurs; choisissons ceux-ci parmi les vigneron les plus expérimentés, soit dans le travail

des vignes, soit dans l'habitude de voir promptement, et de conseiller avec impartialité; qu'ils soient à l'abri de céder aux insinuations des ambitieux, qui voudraient paraître plus habiles que d'autres, et qui pourraient intriguer, pour qu'eux ou leurs vigneronns fussent placés dans le tableau des bonnes notes d'une manière qui ne serait ni vraie ni juste.

Nous avons été très-heureux jusqu'à présent à cet égard; ce n'est donc ici qu'une observation, mais très-importante pour l'avenir.

Ne perdons pas de vue qu'avec les mêmes soins de taille, de culture, d'ébourgeonnement et accolement, le choix du plant influe singulièrement sur l'abondance du vin, et que c'est le grain du terrain et le sous-sol, plus ou moins sec ou desséché, qui contribuera à lui donner ce parfum ou bouquet qui le fait rechercher.

DE LA CLOTURE DES VIGNES.

La récolte des vignes est un produit si important de nos campagnes, leur travail est si coûteux, qu'on ne doit pas tenter les vagabonds, en en laissant l'accès trop facile. C'est d'après cela que l'on a senti généralement le besoin de les clorre; chacun entoure sa vigne d'une haie, si elle est assez grande pour que ça en vaille la peine.

Le plus souvent plusieurs propriétaires sont réunis

dans le même clos, soit que l'exposition ou la nature du terrain les y ait engagés, soit pour en faciliter la garde, soit par d'autres circonstances de partage d'hoirie. Il est important que tous sachent que si des haies sont utiles il y en a qui sont préjudiciables aux ceps qui les avoisinent, jusqu'à une distance quelquefois assez considérable.

Nos pères, tout en ayant la sagesse de clorre, ne faisaient point assez d'attention au choix des arbrisseaux ou arbustes qu'ils employaient pour cet objet.

On doit rejeter pour toute plantation de haie, autour des vignes surtout, les plantes traçantes, comme l'épine noire soit prunelier, la ronce, le noisetier, le rosier (dont cependant quelques variétés ne traçent pas et peuvent être employées), le frêne, le chêne, l'ormeau, l'acacia, le peuplier. Les premières, parce qu'elles traçent au loin et ruinent les quelques toises de vigne qui en sont rapprochées, les autres, parce qu'elles ont le même défaut, et que destinées à prendre un grand accroissement, si l'on passe un été sans les tondre, elles deviennent des arbres, qui par leur ombre retardent la floraison, la formation des agrès et leur maturité. Un ancien adage dit que la vigne ne doit pas avoir d'autre ombre que celle du vigneron ; et c'est d'autant plus vrai que le climat est moins chaud.

Les haies, pour être bonnes, doivent être plantées doubles, c'est-à-dire sur deux lignes parallèles, à 8 ou 10 pouses l'une de l'autre ; toute la plantation sera en aubépine, soit épine blanche ; si l'on ne peut se la procurer sur son propre fonds, ou qu'elle soit trop chère, on ne plantera en aubépine que la ligne extérieure, et

DES HUTINS OU HAUTINS.

Les hutins dont la culture en grand est peu lucrative, mais qui enjolive singulièrement le paysage de notre pays, donne un air de régularité et d'ordre dans les pièces ainsi plantées, qui favorise extrêmement l'application des bons assolemens, ce dont nos jeunes cultivateurs commencent à sentir l'utilité. Les hutins, dis-je, conviennent aux paysans petits propriétaires, et pour l'ordinaire journaliers, qui, n'étant pas occupés toute l'année sur leur propre sol, peuvent destiner à la culture que les hutins exigent, les jours où ils ne sont pas occupés à travailler pour d'autres en journées, et particulièrement les jours d'hiver; alors ils peuvent les tailler, s'il ne gèle pas, et tondre les arbres (érables) qui servent de lanternaux pour soutenir les ceps et leurs rames, avant qu'on ne commence le fossoyage des vignes. L'ouvrage de la tonsure des érables peut être fait par les femmes, après qu'elles ont essarmenté les vignes. Les hutins seront ainsi faits à peu près à temps perdu; car leurs fossoyages se font aussi après ceux des vignes, ce qui a l'avantage pour eux d'introduire la chaleur auprès des racines et de fertiliser les ceps; par là le petit cultivateur se procurera une boisson utile et agréable, pour maintenir sa santé et restaurer ses forces, dans les grandes chaleurs ou lorsqu'il aura eu des travaux fatigans à faire.

Cette division des champs, par bandes de même largeur, établit, sans qu'on s'en aperçoive, une régularité dans l'administration d'une pièce, qui favorise la bonne culture, par l'admission d'assolements convenables à la nature du terrain, et comme les hutins sont plantés de préférence dans les terres légères et graveleuses, celui qui aura quatre tires en plantera une en pommes de terre, la seconde le sera en orge, la troisième en trèfle semé sur l'orge, la quatrième en froment ou seigle, ou orge hiverné sur le trèfle rompu. Ainsi les récoltes se succéderont utilement pour l'amélioration des champs. Le fumier sera mis pour les pommes de terre, ou pour l'orge qui leur succédera; l'orge lui-même peut être remplacé par du froment d'hiver ou de printemps, sur lesquels on sème le trèfle; car il est important que celui-ci trouve un terrain bien préparé par un labour à la pelle, des sarclages pendant l'été, et une bonne fumure avant ou immédiatement après. De la bonne réussite du trèfle dépend la récolte subséquente du froment.

Si le champ planté en hutins est de terre forte, il le divisera en 3 tires, qui, dans l'un et l'autre cas, auront la largeur d'un jet de sèmeur, soit 8 petits pas, ou 7 grands plus 7 à 8 pieds pour la tire. Les hutins dans les terres fortes prendront l'assolement trisannuel, soit première année, fèves fumées et sarclées; seconde année, blé; troisième, trèfle et ainsi de suite: mais tous ces assolements pourront se varier suivant la nature du terrain et certaines circonstances; d'ailleurs on ne peut pas se dissimuler que les terres fortes exigent tous les quatre, cinq

ou six ans, suivant leur tenacité, une année de jachère entre bonne culture.

Il en est des hutins comme des vignes ; si le terrain est fertile, que les fosses aient été bien faites, qu'on ait multiplié suffisamment les aqueducs, en cas de *mouilles*, que le plant ait été bien choisi, convenablement au terrain, et mis dans une bonne exposition, que leur taille et culture soient faites constamment par des gens entendus, qu'on ne les mette pas trop jeunes à fruit, ils donneront trois ou quatre fois plus de produit que dans les circonstances opposées.

Les fossés destinés à recevoir la plantation des *chapons* ou *crossettes*, ou des barbués soit *marcottes*, doivent avoir 6 pieds de largeur au moins, sur 3 pieds de profondeur ; on mettra la terre des deux premières *mues* d'un côté du fossé, et celle des suivantes de l'autre côté, afin, lorsqu'on recomblera, de jeter dans le fond du fossé la première terre extraite, ayant que de planter les *chapons* ou *marcottes*.

S'il est possible de pouvoir réunir les deux avantages, de placer la longueur des fossés dans le sens de la pente, et du nord au midi, les tables de hutins auront alors l'avantage d'être sur un sol qui s'égouttera facilement, et de profiter plus long-temps des rayons du soleil. Les tables étant plus éloignées du terrain, les raisins mûrissent plus difficilement que ceux des vignes basses ; il est donc essentiel de les faire jouir des rayons du soleil les plus possibles. Si, en creusant le fossé, l'on trouve quelques places mouilleuses, on ouvrira la fosse dans le milieu, à une profondeur suffisante, pour y construire un aqueduc à

coulisse (un petit fossé de 2 pieds de largeur), comme nous l'avons dit pour les plantations de vignes.

On se sera pourvu d'érables jeunes et bien enracinés qu'on plantera dans le milieu du minage, à 20 pieds les uns des autres, et en quinconce d'une ligne à l'autre. On tranchera la tige pour ne laisser que 6 à 7 ponce hors de terre, en ayant soin que la taille soit inclinée du côté du nord.

Il y a quelques années, qu'ayant à planter deux tires de hutins, de 55 arbres au lieu d'érables, je mis une tire en poiriers d'hiver, greffés sur coignassiers, et une tire en pommiers sur doucin; les tiges de ceux-ci sont plus vigoureuses que celles de ceux sur-paradis. Ces arbres fruitiers ont l'avantage sur les érables, de donner eux-même une récolte utile, tandis que ceux-là ne donnent qu'une petite quantité de branchage. De plus, ces poiriers et pommiers ainsi plantés dans un minage, poussent plus vigoureusement, et sont plutôt en état de se passer de ce tuteurs coûteux, que nous appelons *lanternaux*; ils m'ont donné, dès la quatrième année, bien du fruit. Je me félicite d'avoir fourni cet exemple utile. J'observerai qu'il n faut point laisser croître de bourgeons sur les quatre tige destinées à former des lanternes, jusqu'à l'élévation de 3 pieds, afin qu'elles restent lisses et nettes, et qu'elles se distinguent facilement des rames de hutins nouvelles qu'elles leur *accolera* pendant l'été, et qui sont destinées à former les tables de l'année suivante.

On doit préférer pour ces plantations des fruits d'hiver afin que la récolte des arbres ne précède pas celle des rams, qui pourrait être endommagée, lorsqu'on ferait

cueillette des fruits , et afin que ceux-ci ne puissent pas tenter les vendangeurs , attendu qu'ils ne sont pas mûrs à cette époque.

Après avoir planté les arbres, on plantera les chapons ou des marcottes, toutes du même plant, soit du pineau de Bourgogne, que nous nommons *salvagnin*, soit du rouge de la *Dole*, qui y réussit parfaitement et mûrit aussitôt que le salvagnin. Ces deux plants doivent être préférés à d'autres par leur aptitude à mûrir plutôt; cependant quelques particuliers y mettent par fois du chasaelas blanc, ou du gros rouge dit *savoiant*; mais l'un et l'autre, surtout le rouge qui est tardif, y mûrissent mal.

Pour le salvagnin, on choisira toujours celui qui a la feuille ronde, ou du moins très-peu échancrée, et, pour le plant de la *Dole*, celui qui a la feuille large et échancrée profondément. Ces deux plants donnent de l'assez bon vin, quoiqu'inférieur à celui des vignes basses; ce sont d'ailleurs les meilleures variétés de ces deux plants de rouge destinés à former des hutins.

On n'aura pas mis toute la terre du fossé en remplissage; on aura laissé le surplus en tas; sur le bord des tires; on n'aura comblé que jusqu'à 6 ou 9 pouces au-dessous du sol non rainé. Pour planter les hutins, que ce soit des chapons ou des marcottes, on les couche dans le fossé, et on en recourbe l'extrémité de la rame qu'on aura laissée de toute sa longueur, en relevant cette extrémité près de l'étable, ou arbre fruitier, de façon qu'il sorte de la terre, après le recomblement total, deux ou trois boutons bien murs; on abat ceux qui sont au-dessus, soit l'extrémité de la rame. Mais si la plantation se faisait

en automne, on attendra le printemps pour couper l'extrémité supérieure de la rame. Il en est de la plantation des hutins comme de celle de la vigne, la meilleure époque est le printemps, lorsque la sève commence à être en mouvement. On aura pu, et même on aura bien fait, de planter en automne les arbres fruitiers ou les érables; on en assurera mieux la reprise.

On plante quatre ou cinq chapons à 1 pied ou 15 pouces de chaque côté de l'érable, et transversalement à la longueur du fossé; on en plantera encore deux de chaque côté de l'arbalète qui est dans le milieu de chaque table de la tige, d'un arbre à l'autre: ils sont destinés à être provignés, pour remplacer les souches qui périroient près de l'arbre par la suite; et en attendant cette époque, ils donnent eux-mêmes du fruit assez abondamment, étant plus près de terre que ceux de la table, les raisins nouent mieux et mûrissent plus sûrement.

L'arbalète est un pieu de bois dur, en chêne, châtaignier, mélèze, ou acacia, de 3 ou 4 pouces d'épaisseur dans un sens, sur 5 ou 6 dans l'autre, et ayant 5 pieds de longueur tout au plus; on fait charbonner au feu le gros bout destiné à être mis en terre, jusqu'à la hauteur de 4 ou 5 pouces au-dessus de la surface du terrain, lorsque l'arbalète sera plantée, afin d'en prolonger la durée. Elle sortira de terre d'environ 3 pieds. A son extrémité supérieure on l'aura percée avec la sarvelle pour y passer un bâton de bois dur, de 1 pouce ou 1 1/4 pouce de diamètre, et de la longueur de 27 à 30 pouces; c'est sur cette barre qu'on lie les sarmens des ceps qui partent

depuis les arbres, et sont ainsi tendues horizontalement; on les appelle *tables*.

Dans la crainte que quelque dévastateur n'arrache l'arbalète pour en faire du bois à brûler, ou autre objet, quelques personnes passent un bâton de bois dur (semblable à celui d'en haut) au travers de la partie de l'arbalète qui doit être mise en terre, afin que le voleur éprouve plus de difficulté à l'arracher.

Les travaux à faire aux jeunes hutins la première année se réduisent à de fréquens sarclages et à un biochage, semblable à celui des chapons des vignes basses.

Quant aux arbres, on ne leur laissera que les quatre bourgeons qui ont le plus de vigueur, et qu'on placera, s'il est possible, carrément à la tire, de façon à former 4 tiges destinées, lorsqu'elles seront assez fortes, à remplacer les *lanternaux*, et à former ce que nous appelons *la lanterne*. Les deux ou trois premières années, il suffira de planter, au lieu de lanternaux, des échals de 4 pieds 6 pouces ou 5 pieds, pour soutenir les quatre tiges; et dès qu'on aura une ou deux de ces tiges aussi élevées que l'échalas, on remplacera celui-ci par un lanternau.

Si quelque arbre ne poussait que trois bourgeons, on *pincerait* ou *biocherait* celui qui est seul de son côté; au-dessus des deux boutons les plus rapprochés du tronc, pour le forcer à pousser deux nouveaux bourgeons; de celui-ci, on les conduira la première année avec un osier aux échals plantés là où doivent être les tiges, sans trop les incliner; mais le printemps suivant, que le bois sera bien aouté, on inclinera leur base vers le tronc presque horizontalement, et on leur fera prendre la cour-

bure nécessaire, pour que la tige s'éleve perpendiculairement, en l'attachant à l'échalas à mesure qu'elle prend de l'accroissement. Cet ouvrage exige de la patience et du ménagement pour ne pas rompre le bois encore fragile, lorsqu'on veut lui donner la situation verticale.

Le printemps suivant on fera la taille sur le plus fort bourgeon de chaque chapon, en y laissant deux boutons. Alors aussi, s'il n'y avait que deux chapons de repris, vous en planteriez un enraciné, ou une *barbue* soit *marcotte*, comme il a été dit ci-dessus, et en place convenable pour égaliser les distances; si l'un des chapons repris n'avait pas de vigueur, vous feriez bien de le remplacer par une forte *barbue*.

A la même époque, vous fixez la hauteur de la tête du cep futur, qui, pour les hutins, doit être plus élevé que ceux des vignes; on leur donnera 12 à 13 pouces de hauteur, au-dessous de la formation de la tête.

L'ébourgeonnement des hutins n'est point le même que celui des vignes basses, parce que la tête ne doit pas être formée en couronnement, mais en évantail; la première année après celle de la plantation, soit le second printemps, vous ne laissez que deux bourgeons, et vous abattez tous les autres et ceux qui seraient sur le pied. Vous aurez préalablement, de bonne heure, déchaussé tous les pieds pour couper les racines trop élevées près de terre, afin de n'avoir pas de *loups*.

Cette seconde année, vous fossoyerez au moins deux fois, sur toute la longueur des tires, plus profondément que la première année, et si vous voyez croître des herbes après le second fossoyage, vous ferez un ratissage avec le

rablais, et vous le répérez aussi souvent que vous en verrez paraître.

Les quatre premières années sont destinées à former les têtes et à fortifier les ceps ; on taillera donc de bonne heure ceux qui sont faibles de bois ; les ceps les plus forts n'auront que deux cornes, chacune ayant deux boutons dont les rames sont destinées à être cordées l'une avec l'autre, c'est-à-dire que les quatre rames formeront deux cordes ; aux faibles on ne laissera que deux rames et même qu'une s'il l'est extrêmement ; ces cordes sont tendues à l'arbalète pour former la *table*.

Au printemps de la troisième ou quatrième année, vous remplacerez les échelas par des *lanternaux*, destinés à assurer la position verticale des quatre tiges des arbres. On les plantera solidement avec le peaufier, et cela à distance convenable et égale au pied de chacune des quatre tiges ; on les y maintiendra par un cadre formé de quatre bouts d'échelas, liés fortement à leur réunion aux quatre angles. C'est derrière eux qu'on passe les rames cordées ; on aura eu soin d'arrondir l'angle intérieur de chacun des échelas sur lesquels les cordes des ceps devront être tendues, afin qu'elles ne soient pas lésées ou rompues par un angle trop aigu ; on préférera des échelas de mélèze ou autre bois dur pour former les cadres des barrelages, en ayant toujours soin d'arrondir l'angle intérieur.

On observera aussi d'embarreler aussi bas que possible, comme 15 ou 16 pouces au-dessus de terre, pour que les raisins, en étant plus rapprochés, mûrissent mieux.

Les rameaux qui sortiront du bouton le plus rapproché de la tête, soit le borge, et qui sont destinés à être

tendus et porter fruit l'année suivante, doivent être, cette année-ci, *accolés* ou liés à une des tiges de l'arbre de la lanterne, celle la plus rapprochée de lui. Cette rame sera maintenue, le long du lanternon, par quelques liens sur toute sa longueur pour lui conserver la situation verticale qui ajoutera encore à sa vigueur; on en ébourgeonnera tous les bourgeons qui pousseraient pendant l'été, comme on le fait aux ceps des vignes basses.

L'embarquement peut se faire en tout temps; mais l'opération de tendre les rames cordées ou non cordées, depuis l'arbre jusqu'à l'arbalète, doit se faire dans un temps humide, de peur que si le temps était trop sec, et le vent au nord ou nord-est, la rame ne se rompit ou ne se maillât au coude qu'elle fait sur l'embarquement.

L'hiver suivant, les sarmens qui ont été tendus et qui ont donné la récolte, sont coupés et remplacés par les nouveaux que vous avez réservés à cet effet, en les assujettissant aux lanternons.

Si les hutins sont dans des terres légères et chaudes, on ne perdra pas de vue que les ceps y donnent toujours peu de bois, et par conséquent que la taille doit en être courte, et que souvent il ne faudra leur mettre qu'une rame. Mais aussi la force du bois vous indiquant la fertilité du sol, vous taillerez vos ceps et multiplierez les cordes d'après l'abondance du bois, si vous voulez qu'ils fructifient convenablement, tout en ménageant leur durée, et ne les chargeant jamais autant qu'ils pourraient rigoureusement supporter.

Si un cep est faible, qu'il pousse peu de bois, et donne peu de fruit, on le taillera sur le borgne; si cette taille

ne lui a pas fait donner un bois vigoureux, et qu'on puisse croire que les racines sont altérées, il faudra l'arracher et le remplacer en provignant un des ceps placés vers l'arbalète.

La situation horizontale des rames tendues en table et le cordage des rames ralentissent la circulation de la sève; elle s'élabore mieux, et fait pousser plus de raisins, lesquels nouent bien; et si les tables ne sont pas trop élevées au-dessus du terrain, ils mûrissent à merveille; cependant le vin des hutins est toujours inférieur à celui des vignes basses.

L'ébourgeonnement des hutins consiste à enlever au sarment tendu tous les bourgeons qui n'ont pas de raisins; et de même tous ceux du tronc et de la tête du cep, sauf ceux destinés à porter fruit l'année suivante, dont la rame s'attache verticalement aux lanternaux.

Dès que les raisins sont noués, on *pince* ou *bioche* tous les bourgeons à fruit, à deux ou trois boutons au-dessus du fruit, et on ébourgeonne les rames des bourgeons qui auraient poussé depuis le premier ébourgeonnement entre les feuilles et la rame; mais on laisse les feuilles pour protéger les raisins contre les différentes casualités et le trop grand soleil. A l'approche de la maturité, lorsque les raisins ont changé de couleur, on repasse pour ôter quelques feuilles de plus, mais avec beaucoup de discrétion, surtout dans les automnes chauds; ils ne mûriront que mieux, étant un peu à couvert. On doit visiter de temps en temps les tables pour s'assurer qu'aucune corde n'est détachée; s'il y en a, on les reliera immédiatement.

Si l'arbre de la lanterne est un érable, on en ôtera les bourgeons le long des tiges, mais on ne fera que les pincer les sept ou huit premières années, afin que retenant la sève le long de la tige, elle prenne plus de développement, sans donner trop d'ombre; quand elles auront 3 ou 4 pouces de diamètre, on les dégarnira de tous ces bourgeons.

On traitera différemment les tiges des lanternes qui sont en arbres fruitiers; la base des quatre tiges doit bien se former horizontalement comme celles des érables, et on les tiendra dégarnies de tout bourgeon jusqu'à la hauteur du barrelage, de même qu'aux érables. Les premières années, on laissera les feuilles ou même les bourgeons, qu'on pincera le long des tiges verticales, pour qu'elles prennent plus de grosseur. Au lieu d'ébourgeonner les tiges, on les taillera comme celles des arbres des jardins, dites en *quenouille*; mais comme ceux-ci portent quatre tiges au lieu d'une, sur le même tronc, la taille sera beaucoup plus courte; d'ailleurs étant plus court de bois, l'arbre donnera moins d'ombre sur la table, et les fruits seront plus beaux. On supprimera tous les bois gourmands, à moins qu'on n'eût besoin de renouveler une des tiges de la lanterne morte ou malade; alors on choisira le gourmand le mieux placé pour en former une tige nouvelle qu'on gouvernera comme celles d'origine.

En disposant les assolemens des différentes tiges de champ, on aura le soin qu'il y en ait toujours une, outre celles des tables, qui soit en culture de plantes à sarcler, ou en blé d'automne ou de printemps, et que ja-

mais il n'y ait des deux côtés d'une table du trèfle, et encore moins de la luzerne ou du sainfoin.

Tous les animaux dont on se servira pour cultiver les hatins auront des paniers au museau pour qu'ils ne puissent brouter les rames.

DE LA VENDANGE.

Presque toutes les années je vois les paysans et les vigneron presser pour commencer les vendanges, et cela, huit ou dix jours avant la maturité, sous le prétexte de la crainte des gelées, le plus souvent par celle du dégât que font les renards, les fouines, les grives, les poules des voisins, et la dessiccation des raisins pourris, dont ils exagèrent la quantité. Les riches propriétaires et les gros fermiers qui savent combien ces chances sont peu de chose, comparées au surplus de vin que donne une pleine et entière maturité, et combien ils ont plus de facilité pour la vente, lorsque leurs vins sont de bonne qualité, devraient démontrer aux premiers combien il y a d'avantages pour eux à attendre quelques jours; d'ailleurs ils peuvent se garantir des animaux sauvages par quelques coups de fusil, et des animaux domestiques, en obligeant leurs voisins à les tenir renfermés lorsque les raisins sont près de la maturité.

Les signes d'une parfaite maturité se reconnaissent,

1^o Aux feuilles qui jaunissent, et qui tombent sou-

vent en totalité. Cependant il ne faut pas croire que ce soit un signe certain de maturité, et que dès lors les raisins ne profitent plus des beaux jours chauds qu'on a fréquemment en automne, et même dans l'arrière automne. Les rosées, abondantes dans cette saison, en adoucissent la peau et en diminuent l'épaisseur; elles rendent le jus plus abondant et plus doux après la chute des feuilles, sans qu'on doive avoir la crainte de la pourriture.

2° Les raisins, suivant les différentes variétés de plants, se dorent, se colorent de rouge ou de jaune ambré; ils prennent une espèce de transparence; les rouges se colorent d'un noir bleuâtre, et leur peau adoucie et amincie, colore plus promptement le vin, il est plus abondant, et les pressées donnent plus de moût.

3° La queue de la grappe jaunit, jusqu'à prendre une teinte brune; elle se rompt facilement près du nœud, et la grappe est tout-à-fait pendante. Ce signe est le plus certain d'une parfaite maturité.

4° Les grains se détachent facilement et s'égrainent par le vent ou le frottement des habits. C'est par cette raison qu'il faut tenir la seille ou seau de vendange contre le pied du cep, et sous les grappes mêmes, et c'est encore pour cela qu'on recommande si fort de ne laisser aucune herbe quelconque, parce que quand il n'y en a point, on ramasse facilement les grains tombés sur la terre.

5. Quelques variétés de raisins, celles des portions fumées, et les provins qui l'ont été, et qui pourrissent, annoncent, non encore la maturité des autres portions ou plants de vigne, mais qu'ils approchent de la maturité. Car

dans ce cas, la pourriture est une maladie dont le fumier est la cause; d'ailleurs il hâte la maturité, surtout dans les terres fortes.

6° Le jus du raisin est savoureux, doux, épais et gluant.

On observera que la chute des feuilles tient souvent au passage d'un brouillard, après une ou deux gelées blanches, et la pourriture que les brouillards occasionent fréquemment, lorsque la fin d'août ou le commencement de septembre sont pluvieux ou chargés de brouillards, n'a pas lieu les années sèches, si la chute des feuilles a précédé les brouillards. Au contraire, ceux-ci facilitent l'amincissement de la peau, et ils sont utiles pour augmenter la récolte, sans détériorer la qualité. Quand l'été et l'automne ont été secs et chauds, comme en 1811, la peau des raisins est épaisse, les grains durs, et n'ayant qu'une demi maturité. A cette époque, lorsqu'on mit les bans de la vendange, dans le district du canton que j'habite, elle rendit peu de vin à ceux qui vendangèrent alors; mais la plupart de mes voisins ayant de grands vignobles, ainsi que moi, nous retardâmes de quinze jours; le temps fut beau (et on pouvait le prévoir), il fit chaud, les rosées furent très-abondantes, et notre récolte fut supérieure en quantité et qualité à celle de ceux qui nous avaient devancés; le reste du canton avait été plus sage qu'eux, et cette année est réputée assez bonne, surtout par la qualité du vin.

Cependant si la chute des feuilles est la suite des gelées, il ne faut plus attendre pour vendanger; la circulation de la sève étant arrêtée, les raisins n'ont plus à ga-

gner, la peau durcit et la vendange rend moins de moût.

On aura eu le soin de mettre en état plusieurs jours d'avance les pressoirs et tous leurs accessoires, tels que les grandes et petites barres de presse, les cordes des tours, les poissons ou âne, les traverses de chaque assise; le charpentier aura visité la table du pressoir, soit le bassin, l'érou et la vis. On conserve ceux-ci en état de propreté en ayant le soin de tenir en tout temps, au-dessus de la vis placée dans l'érou, une caisse joignant bien, ou un baril défoncé par le bas, pour les défendre de la poussière et des saletés qui pourraient tomber du plancher supérieur, et rayer le pas de vis ou celui de l'érou; d'ailleurs un bien petit gravier qui tomberait dans la vis suffirait pour faire sauter l'érou ou briser la vis.

On aura fait relier et nettoyer par de bons lavages les bosses ou légrefasses, les tonneaux, bossettes, tines, cuves, déchargeoires, jarlons, mesures, brandes, etc.; on aura vérifié les cloux de mesures des deux côtés; on aura assuré les choquets ou consoles des cuves où doivent fermenter les vins rouges, et où on aura réparé les faux fonds qu'on place au-dessus pendant le cuvage.

Les pressoirs les mieux faits sont ceux qui expriment le plus entièrement le jus du raisin avec le moins de force possible, sans faire ni sauts ni bruit. Ils sont généralement bien construits dans le canton. Les meilleurs pressoirs ont la vis en fer et l'érou en fonte de cuivre; ils se font à Yverdun et à Morges (Vaud); ils expriment merveilleusement le jus des raisins; mais il faut qu'ils soient dirigés par des gens prudens, pour qu'ils ne soient ni forcés ni faussés.

On aura soin, la veille de la vendange, de bien essuyer avec un linge les pas de la vis et de l'écrou; après quoi, on oindra l'un et l'autre avec un mélange de savon fondu dans de l'huile; à défaut de ces objets on emploiera de la graisse molle fondue et écumée.

Un petit pressoir, comme on les a du côté de Frangy, en Savoie, serait très-utile dans les grandes fermes. Ils sont petits, se placent ou l'on veut, et on les emmagasine après vendange. On ne peut y presser qu'une bossette de vendange; c'est un pressoir de secours pour les récoltes abondantes. La table n'est point creusée, elle a seulement des rainures qui conduisent le jus vers le goulot d'écoulement; je préférerais que la table, un peu plus épaisse, fût creusée d'un pouce ou d'un pouce et demi; ainsi il n'y aurait jamais d'encombrement occasioné par les grappes ou pulpes. Il faut que toutes les pièces du bassin soient numérotées, pour être certain qu'on la remontera bien lorsqu'on s'en servira de nouveau.

On se pourvoira, pour vendanger, d'une quantité suffisante d'hommes et de femmes, en raison de l'espace à récolter, de la beauté de la vendange, et de la distance des vignes. Lors même qu'on ne doit pas se presser de vendanger, il convient de faire cette récolte très-promptement, une fois que la maturité est venue. C'est par cette raison que je préfère qu'ils soient nourris, parce qu'alors on peut les renvoyer dès qu'on a fini de vendanger; d'ailleurs, lorsqu'ils le sont convenablement, ils mangent moins de raisins.

On commencera la vendange par les parcelles des plants les plus hâtifs, par celles qui sont dans les expositions les

plus chaudes et les mieux abritées, par les terres graveleuses ou caillouteuses; la maturité y est toujours hâtive; quant au rouge, toutes choses égales, la dole et le salvagnin se vendangent les premiers; après cela, le rouge, dit savoyant ou gros rouge.

Dans les vignobles réputés pour la qualité de leurs vins, et où l'on vise à les avoir aussi bons que possible, on ne vendange qu'après que la rosée ou les brouillards sont dissipés, tout au moins en partie, et jamais par la pluie; sans ces attentions, une partie du liquide qu'on appelle vin n'est en réalité que de l'eau.

Dans les vignobles désignés ci-dessus, on a encore, la très-sage habitude, quoiqu'ils soient tous de même cépage dans chaque parcelle, de faire deux et jusqu'à trois cueillettes, non-seulement en choisissant, pour la première, les ceps les plus mûrs, mais sur ceux-ci seulement, les grappes parvenues à une parfaite maturité; peu de jours après, s'il a fait beau, on fait la seconde cueillette qui donne un vin aussi bon que le premier; la troisième cueillette est toujours inférieure aux précédentes. On ne récoltera point ces grappes encore vertes des pousses tardives qui auraient dû être abattues, lorsqu'on a bioché; elles ont fait tort à celles de la première pousse, et ne peuvent donner que du verjus.

Nous sommes fort loin de donner ces soins à nos vendanges, et nous avons tort. Cependant j'ai vu déjà de mes voisins suivre ce bon exemple pour le rouge, et ils s'en sont bien trouvés; on devrait le faire pour tous les plants, surtout lorsque la maturité n'est pas égale; on aurait ainsi plus et de meilleur vin.

Si j'ai dit qu'il ne fallait pas vendanger que les brouillards ne fussent dissipés, il est évident qu'il est sous-entendu que, s'ils se lèvent trop tard ou point du tout, on doit continuer de vendanger, et même accélérer la récolte, s'ils ont occasionné de la pourriture, car leur permanence accélérera cette maladie. Chacun se conduira d'après ces circonstances pour faire ce qu'il croira le plus convenable.

Il n'en est pas de même de la pluie, elle ne fait pas pourrir aussi sûrement que les brouillards épais et permanens. On ne vendangera donc pas lorsqu'il pleut; il sera même sage de renvoyer un jour ou deux après qu'elle a cessé, pour peu qu'il se lève du vent; l'eau aura le temps de s'imbiber dans la terre, la surface du terrain se séchera, et les vendangeurs ne le serreront pas en le parcourant, effet fâcheux pour le fossage du printemps suivant. Il faut distinguer que je ne parle que pour les terres fortes; car dans les légères et graveleuses, à peine la pluie est-elle finie, qu'on peut y rentrer pour continuer la vendange.

On aura pourvu à ce qu'il y ait toujours un seau ou deux de plus que de vendangeurs, afin que le travail ne soit jamais arrêté par le transport des raisins dans les brandes, et que celles-ci circulent toujours pour porter dans la bossotte le raisin. Les meilleures brandes, celles qui sont le plus commodes à porter, sont celles qui nous viennent du canton de Vaud; elles sont de bon sapin, à veines serrées, et durent le double que celles de Savoie, qui d'ailleurs sont mal faites et trop petites. Le cercle d'en bas doit être de fer doux, et muni de bons crochets

pour passer les bretelles ; ils doivent passer sous le fond et servir ainsi de porte-fond. On choisira pour porter les brandes des hommes forts et adroits, déjà accoutumés à les porter et à les vider dans la bossette, par la petite ouverture qui est dans la partie supérieure du milieu des douves.

Le maître valet ou le vigneron surveilleront l'ouvrage ; il veillera à ce que les vendangeuses soient rapprochées les unes des autres, afin qu'elles n'oublient pas de ceps ; l'alignement des vignes présente encore un grand avantage pour faire cette inspection facilement ; chaque vendangeuse faisant sa ligne, on connaît bien vite celle qui est négligente. On ne souffrira jamais que celui qui recueille dans une plus grande seille les raisins que les vendangeurs ont cueillis, passe devant ceux qui font la récolte ; il doit se tenir derrière ; sans cela il égrainerait beaucoup de raisin non vendangés, surtout si la vendange était bien mûre. Il astreindra les vendangeurs et les vendangeuses à mettre constamment leurs seillots contre le pied du cep, pour qu'ils soient sous les grappes, et reçoivent ainsi les grains qui tombent : cette attention est d'autant plus nécessaire, si le vigneron a été assez négligent pour laisser croître des herbes.

Si l'habitation est rapprochée de la vigne, la vendange sera portée directement depuis la vigne, sur le pressoir dans les brandes ; si elle est éloignée, il sera nécessaire de la transporter avec la bossette, pour la vider dans la déchargeoire, aussi près que possible du pressoir. Il est utile d'avoir une déchargeoire de plus que des bossettes, afin

de ne pas être arrêté pour les chariages, et même pour la vendange.

Celui qui bâtit un emplacement pour des pressoirs, et qui peut disposer de l'espace, doit rendre le sellier assez vaste pour que les chars chargés des bossettes puissent y entrer et qu'on puisse y placer les déchargeoires, ce qui est aussi commode qu'utile, en cas de pluie, ou pour tenir sous clé toute la vendange cueillie, qu'on n'aurait pas pu mettre sur le pressoir.

On aura, pour placer sur la déchargeoire, deux barres de bois dur, carrées, ayant 4 pouces sur 5, ou 5 sur 6, en raison de leur longueur; laquelle dépend du diamètre de la déchargeoire sur laquelle on les place, et qu'elles doivent dépasser de 3 ou 4 pouces. On les entaille d'un pouce ou un pouce et demi, en biais, suivant le bord supérieur de la déchargeoire, à laquelle elles sont destinées, pour préserver le bord supérieur des douves de celle-ci, et le choc trop fort de celles plus minces du centre de la bossette, où il n'y a pas de cercles: elles pourraient se rompre par une chute trop élevée; ces barres la diminuent par leur élévation.

De la déchargeoire on transporte la vendange sur le pressoir avec la brande; les seillots à manilles doivent être nombreux, soit pour remplir les brandes, soit autour des pressoirs pour les besoins qui peuvent se présenter.

La vendange du raisin rouge, pour être pressée en blanc ou pour en faire du vin blanc, se fait différemment: le raisin ne se pile ou ne *s'amoult* point; les grappes avec leurs grains sont transportées de la vigne sur le

pressoir dans des hottes, corbeilles ou paniers, tout comme dans des brandes et des seilles; aussitôt qu'il y en a une quantité suffisante on charge le pressoir, on presse, et le jus exprimé ainsi promptement n'est point coloré, à moins qu'on n'ait pas été assez diligent dans cette dernière opération; mais on ne doit point s'en inquiéter, le vin n'en sera pas moins blanc et très-limpide au transvasage, toutes les particules colorées se précipiteront dans les lies, qui alors auront une teinte couleur de rose; mais le vin n'en sera pas moins plus clair et plus limpide que celui provenant des raisins blancs.

On enlève ensuite très-promptement la pressée de dessus le pressoir, on la transporte dans une cuve où il y a du rouge destiné à fermenter pour être coloré en rouge; car il reste encore un quart, à peu près, de jus non exprimé par cette première et prompte pressée, et qui fermentera et se colorera avec la masse de vendange déposée dans la cuve.

Le vin blanc fait avec le raisin rouge est moins doux que celui des raisins blancs, mais il a l'avantage sur ce dernier d'être d'une plus longue garde, et d'empêcher le vin blanc de graisser.

Les pressées qui ne sont pas celles ci-dessus, seront arrangées aussi uniformément et également que possible sur la table du pressoir; on ne mettra pas trop de vendange par pressée, le jus ne s'en exprimera que mieux; mais aussi il ne faut pas qu'elle soit trop petite, comparativement à la force du pressoir, car on risquerait de le faire sauter. D'ailleurs lorsqu'on exprime trop fortement,

la fin des pressées n'est plus que le jus acide de la grappe et non du jus de raisin.

On aura un panier assujetti sous le goulot de la table du pressoir, par lequel tombe le moût dans le jarlon, afin de recevoir les grains et les grappes, qui, sans cela tomberaient dans le jarlon, surtout pendant la première pressée. Si ce panier doit être bien assujetti, il doit aussi pouvoir s'enlever facilement à volonté; lorsqu'il contient beaucoup de grains ou grappes, on les met en réserve dans un des coins de la table du pressoir, pour être mis ensuite sur la pressée faite, lorsqu'on desserre le pressoir pour couper et relever les bords, qu'on replace dessus et qu'on presse de nouveau.

Aussitôt que le moût ne coule presque plus, on desserre le pressoir pour couper toute la bordure et les quatre angles de la pressée; on se sert pour cela d'une espèce de hache. On place sur la pressée tout ce qui a été ainsi abattu, en l'arrangeant aussi également que possible sur toute sa surface; on y ajoute les raisins ou grappes qui sont tombés des bords de la première pressée, on recharge le pressoir et l'on serre comme ci-devant; cette opération se répète encore une ou deux fois, suivant que le pressoir serre plus ou moins bien. Si la pressée est petite, le moût est aussi plus vite exprimé.

On puise le moût du tinot ou jarlon à mesure qu'il se remplit, pour le mettre dans un plus grand, destiné à jauger ou mesurer le vin; on l'appelle par cela même *mesure*; il y a de chacun des côtés intérieurs, au-dessous des mailles, des cloux qui marquent les setiers et demi-

setiers; de là on porte le vin dans la cave, aussitôt qu'il est mesuré.

Les bosses auront été préalablement lavées avec soin, puis bien essuyées, et avant d'y entonner le vin blanc, on aura brûlé des feuilles soufrées, à raison d'une par char. Si le terrain où a cru la vigne contient beaucoup de roche calcaire, il en faudra moins brûler; on en brûlera aussi moins lorsque le temps est frais que lorsqu'il est chaud, parce que le soufre ralentit la fermentation.

Dans les années froides et où le raisin a mal mûri, on fera très-bien de cuire une partie du moût (environ un douzième) jusqu'à réduction d'un quart ou d'un tiers, suivant que la maturité aura été plus ou moins bonne. Si la vendange est acide, il faudra mettre de la craie dans le moût pendant la cuisson; alors on laisse reposer, on décante, et l'acide demeure au fond avec la craie; après quoi on remet le moût sur le feu, et lorsqu'il atteint la chaleur de 45 à 50 degrés de Réaumur on le vide dans la bosse.

Le moût qu'on fait bouillir ainsi, pour en concentrer la partie sucrée, ne doit point avoir déjà fermenté, on y destine le premier qui tombe du pressoir; sans cela, le suc qu'on obtiendrait serait plus propre à donner de l'âpreté et à détériorer le vin qu'à l'améliorer et à l'adoucir.

Six ou huit jours après que l'on a mis le moût bouillant dans les bosses, on y ajoutera du même vin pour remplir à peu près le vase, si la fermentation est près d'être terminée; ce qui arrive, plus ou moins vite, suivant la chaleur qu'on a eue pendant la vendange et le pressurage, selon la profondeur des caves, l'exposition et le nombre

des soupiraux, la position de la porte d'entrée au midi ou au nord, les dimensions plus ou moins grandes du vase dans lequel est entonné le moût. Pendant tout le temps de la fermentation, on n'aura point mis de boudons aux bosses ou tonneaux on se sera contenté de placer sur le trou par lequel on entonne, un petit sac de toile bien propre rempli de sable, ou quelques feuilles de vigne, sur lesquelles on aura mis une brique pour les assujettir. Lorsqu'on remplit un vase de vin ou de moût, on ne doit jamais le remplir en totalité, mais laisser un vide proportionné à sa dimension, afin qu'il y ait un espace suffisant pour que la *bouilliture* se fasse intérieurement et sans déperdition de vin.

Tous les trois ou quatre jours on remplit un peu plus les bosses à mesure qu'on voit que la fermentation diminue; et dès qu'elle est terminée on remplit totalement et on ferme l'ouverture avec un boudon garni de linge propre; on ne l'assujettit pas trop fortement les premiers jours; d'ailleurs on continue les remplissages à jours très-rapprochés pendant le premier mois, ensuite tous les quinze jours le mois suivant, et tous les mois dès lors jusqu'au premier transvasage.

VENDANGE DES ROUGES ET SOINS DANS LA CAVE.

Les soins de vendange, pressurage, etc., indiqués ci-dessus ne regardent que les vins blanc; ceux à donner aux

rouges sont un peu différens, et je crois utile de les faire connaître à nos cultivateurs. Ils sont si mal manipulés qu'à peine sont-ils potables et sont de vente difficile, tandis que les blancs mieux gouvernés sont d'un débit facile et souvent recherchés dès les vendanges par les marchands de vin.

Le premier soin, pour avoir du bon vin rouge, dépend du vigneron qui le plante, pour que les raisins atteignent la maturité dont ils sont susceptibles, et cela en raison de la nature du terrain. Dans les terres légères, graveleuses, caillouteuses, exposées à la chaleur, on donnera 27 à 30 pouces de distance d'un cep à l'autre, et d'une ligne à sa voisine; dans les terres fortes ou moins bien exposées, la distance sera de 30 à 33 pouces, parce que les ceps deviennent plus forts dans cette terre plus nourissante, et qu'ils ont besoin de plus de soleil pour bien mûrir, la terre étant moins chaude.

La nature du terrain, celle des cailloux qu'elles contiennent, influent singulièrement sur le parfum et la qualité du vin rouge; la variété du plant y est aussi pour beaucoup. Le salyagnin ou pineau de Bourgogne, la dole, qu'on croit d'origine bordelaise, sont les plants qui nous donnent le meilleur vin rouge, s'ils sont en bonne terre graveleuse et dans une bonne exposition; mais une bonne manipulation à vendange et dans les fustes ajoute beaucoup à sa qualité.

Le gros rouge ou savoyant est toujours plus ou moins dur et même verd dans les années de parfaite maturité. Mais comme il est abondant et sain malgré la verdure, et qu'il se conserve pendant plusieurs années, nos gens

de campagne et les ouvriers de grosses professions le préfèrent, malgré son peu d'agrément, à tout autre pendant les pénibles travaux de l'été. Il serait moins mauvais sans doute, si l'on ne se hâtait pas toujours trop de vendanger, si l'on découvrait à propos les raisins, si l'on mettait plus de soins et qu'on donnât moins de temps au cuvage, qu'on serrât moins fortement le pressoir, qu'on ne fit même qu'écouler, presser une fois et relever la hordure seulement, et qu'on laissât le surplus pour faire une bonne piquette; avec ces soins il serait certainement d'un débit plus facile.

Comme nous l'avons dit pour la vendange des blancs, on ne vendangera jamais les rouges pendant la pluie, et qu'après que la rosée ou le brouillard seront dissipés, ou du moins qu'ils le seront en partie; on n'écrasera pas le raisin à la vigne, on le portera, comme il a été dit quand on presse le rouge en blanc; on coupera les grappes avec des ciseaux, et on les portera immédiatement ainsi dans l'égrappoir placé sur la cuve dans laquelle il doit fermenter.

L'égrappoir est une caisse en planches, solidement faite, de 9 pouces environ de profondeur, qui se place dans la partie supérieure de la cuve, où elle est supportée sur l'extrémité des douves par ses côtés prolongés au-delà du diamètre de la tige. Son fond est un treillage de bois, dont les vides ont 9 à 10 lignes.

Celui qui est chargé d'égrapper est armé d'un râteau, dont les dents émoussées ont 4 pouces de longueur; elles auront été plantées à angles droits, dans la traverse du ratelier: celui-ci aura de chaque côté 1 pouce de

moins que la largeur de la caisse, pour qu'il agisse plus facilement. L'homme chargé d'égrapper fait aller et venir le rateau sur le treillis où sont placés les raisins; cette action détache les grains de la grappe, ils tombent par les trous du treillis dans la cuve, et la grappe reste dans la caisse ainsi que les raisins non mûrs qui y sont demeurés attachés; on les porte sur le pressoir, et lorsqu'il y en a une quantité suffisante on charge et presse, et le produit en est ajouté à la piquette.

Dans les années de parfaite maturité, on ajoute dans la cuve un tiers ou un quart de la *rafle*, soit des grappes, mais avec réserve, pour donner au vin un peu de cet acide, qui contribue à sa conservation.

Aussitôt que la cuve sera assez pleine de vendange, pour qu'il reste l'espace suffisant pour la fermentation, on placera un couvercle en planches bien jointes ou *bovates*, et joignant aussi bien que possible aux douves; il posera sur des *choquets* cloués dans l'intérieur à hauteur convenable: on en garnira les bords et les joints avec de la chaux grasse, *faisée* d'avance. Au centre de ce faux fond, il y aura un trou, d'un 1/2 pouce à 1 pouce, suivant la capacité de la cuve, pour laisser échapper le gaz, qui, sans cela, pourrait faire sauter la tine: quelques personnes ajoutent encore du sable sur le faux fond.

On a généralement l'habitude d'attendre pour soutirer ou écouler le vin rouge, que la voûte soit le *chapeau* qu'il forme en s'élevant pendant la fermentation, commence à baisser; souvent même on attend qu'elle ait totalement baissé et que le vin soit presque refroidi; mais alors c'est trop tard.

Le but du cuvage étant de colorer suffisamment le vin, sans en laisser échapper la partie spiritueuse, on ne doit pas le laisser cuver plus de quatre jours, lorsque la température de l'air est chaude, et de six à huit, lorsqu'elle est froide; cet espace de temps est suffisant pour que le vin se soit emparé de toute la partie colorante dont il est susceptible. Plus le raisin est mûr, plus le vin se colore promptement, et plus on l'écoule de bonne heure, plus il conserve de parties sucrées et spiritueuses.

Dans les années où les raisins n'ont pas bien mûri on absorbe une partie de l'acide en enduisant la cuve où il doit fermenter de deux ou trois couches de chaux; à défaut on y jette un seau de cendres de sarmens ou de hêtre, par char.

La fermentation ne doit être ni trop prompte ni trop lente; le meilleur cellier est donc celui dans lequel la température habituelle se maintient entre 10 et 12 degrés de Réaumur. Il faut pour cela que les murs en soient épais, que les fenêtres ou soupiraux puissent s'ouvrir et se fermer à volonté. Le cellier doit être éloigné des fumiers, des étables, des écuries, et de tout lieu où il y a des matières en fermentation, ou qui exhalent de mauvaises odeurs.

Si la vendange a été recueillie par un temps froid ou par la pluie, elle entrera difficilement en fermentation, elle contiendra peu de parties sucrées et spiritueuses. Il faudra, dans ce cas là, faire cuire du moût, pris au moment où il arrive de la vigne, s'il y a été pilé ou *samouté*, ou pris sous l'égrappoir, ou apporté de la vendange en grappes; car il ne faut pas qu'il ait du tout

commencé de fermenter. On destinera un douzième de ce que contiendra la cuve à être cuit; et moins la vendange aura mûri, plus il en faudra cuire. On le tiendra en ébullition jusqu'à réduction du tiers, alors on y mettra de la craie pulvérisée, à raison de deux livres et demie ou trois livres par setier; si on n'en a pas, on la remplacera par une quantité double de cendre de sarmens ou de hêtre; on le fera cuire encore un instant, et on le laissera reposer pendant 12 ou 14 heures, puis on le décantera.

Tout l'acide de ce moût aura été absorbé par la craie restée au fond du cuvier dans lequel on l'aura déposé à cet effet, ainsi que pour faciliter l'écoulement du moût. Il sera remis de nouveau sur le feu pour y cuire lentement pendant une heure environ; alors on forcera le feu; et lorsqu'il sera bouillant, on le portera dans la cuve, en le dispersant également, et en tâchant de le faire aller au fond, à l'aide d'un entonnoir à long bec, afin que toute la cuvée participe également à la chaleur artificielle qu'on lui procure par ce procédé, et qui hâtera un peu la fermentation.

Par ce moyen le vin sera plus sucré, la fermentation vineuse meilleure, et on donnera au vin une partie des qualités qu'une maturité imparfaite lui avait fait refuser.

Plus la cuve sera grande, plus la fermentation sera tumultueuse et promptement achevée; la différence du temps qu'elle durera dépend donc de la grandeur de la cuve, de la disposition du local, et de la quantité de cuves réunies dans le même local, qui, en fermentant, en réchauffent toute la masse et les murs même. La diffé-

rence peut être de quatre ou cinq jours, et quelque fois davantage; en général, il vaut mieux qu'elle ne soit pas trop prompte.

On évitera les dangers fréquens d'être asphixié par l'effet du gaz qui s'élève des cuves où le vin est en fermentation, on s'en garantira, dis-je, en répandant sur le sol et contre les murs de la chaux éteinte à l'eau, ou de la lessive de cendres, et en introduisant l'air extérieur. On donnera de la circulation à celui-ci, en plaçant des soupiraux près des plafonds des celliers; ce sera encore un moyen de précaution dans les années chaudes; le gaz s'échappera par-là. Dans les années froides, on doit les tenir fermés pour concentrer la chaleur; il faudra avoir des moyens de les ouvrir de l'extérieur pour que la vapeur s'échappe avant qu'on n'y entre; en même temps qu'on les ouvrira, on ouvrira les portes et les fenêtres les plus voisines de la porte, si on peut les atteindre sans danger.

Nos vins sont en général peu spiritueux; plus nous les laisserons fermenter dans les cuves, moins ils auront de force; par conséquent, il nous convient de les écouler des cuves, dès qu'ils y ont assez fermenté pour prendre autant de couleur que la maturité le permet. Dans les années où elle est parfaite, deux ou trois jours auront suffi; trois ou quatre dans les années de moyenne maturité, cinq ou six dans les mauvaises années. On préférera les plus grands vases pour les y placer, et qu'ils y achement leur fermentation (nous en avons dit le motif ci-dessus), et on se conduira pour ceux-ci de la même manière qu'il a été dit pour les vins blancs.

Avant que d'entonner le vin rouge dans la bosse, on aura brûlé une noix muscade, si sa contenance est de trois chars, et davantage dans cette proportion en raison de sa contenance; un gobelet d'esprit-de-vin peut suppléer à la muscade, en le brûlant de même avant que d'entonner. Si c'est de la dole ou du salvagnin, on brûlera une feuille soufrée à rouge, pour deux chars de vin.

La piquette faite avec la pressée de vin rouge est souvent très-colorée; on la mêle avec celle faite avec le marc du blanc.

L'emploi du marc de rouge est le même que celui du blanc; on en tire un peu moins d'eau-de-vie, mais il est un bon engrais pour les provins et pour les prés. Si on en a fait de la piquette, il n'est propre qu'à engraisser les prés, etc.

QUELQUES OBSERVATIONS SUR LA CONSTRUCTION DES CAVES.

J'ai un bien grand plaisir à voir presque toutes les constructions rurales faites depuis dix ans être excavées; ainsi les habitations de nos cultivateurs seront plus saines, leur vin pourra se conserver avec plus de sûreté, et ils pourront attendre une époque plus favorable que celle de la vendange pour les vendre: outre cela, ils pourront y conserver leurs pommes de terre, leurs racines d'abondance et autres jardinages qui ne peuvent s'hi-

verner en plein champ; c'est d'ailleurs une preuve d'aisance que les reconstructions, et cette amélioration dans la manière de les faire.

Les caves seront construites aussi profondément que possible, entourées de bons aqueducs, creusés à trois ou quatre pieds plus bas que le pavé de la cave; ceux-ci seront faits en bons cailloux ou bruts de roche ou de gré, ou en brique maçonnée en bon mortier de chaux vive et sable de rivière, afin qu'en tout temps la cave soit parfaitement sèche. La terre de l'excavation répandue autour des fondemens, servira à exhausser le terrain environnant le rez-de-chaussée, suivant la grandeur de la cave, ce qui dispensera de l'approfondir autant, et assainira d'autant mieux le rez-de-chaussée.

Les murs de la cave servant en même temps de fondemens au bâtiment supérieur, et ayant à résister à la poussée du terrain extérieur, et, d'autre part, de deux côtés à la poussée de la voûte, seront construits très-épais; peut-être même dans certaines positions sera-t-il convenable d'y faire des ougives. Le mur des fondemens, ceux des caves et des ougives doivent être construits en mortier de chaux vive et bon sable de rivière, très-bien manipulé.

Suivant la situation où se trouve cette construction, la poussée présumable de terre, l'élévation et le poids des murs extérieurs, peut-être sera-t-il nécessaire dans quelques positions, si l'escarpement est très-fort d'un côté, si la terre est peu liée et fait craindre une surcharge dans certains cas, comme des pluies abondantes, il sera nécessaire, dis-je, de construire un ou deux éperons

intérieurs ou contre-forts; souvent des murs de séparation pourront en tenir lieu.

On donnera assez d'élévation aux voûtes pour qu'on puisse toujours entonner le vin facilement, avec la brande, dans les plus grandes bosses; ou bien l'on adoptera les bosses à l'élévation de la voûte. Sans cela, il faudra entonner, depuis l'extérieur, par des tuyaux de cuir qui se dirigent dans l'entonnoir et peuvent se passer de l'un à l'autre par des prolonges; cette manière peut y suppléer commodément.

Nous avons près de nous, à Senoche, à un quart de lieue de Boisy en Chablais, une cave qui peut servir de modèle aux gens riches qui en auraient à construire. C'est un bâtiment isolé, les caves voûtées construites sur les bords d'un torrent et contre un escarpement. Le constructeur n'avait point prévu les dangers de cette position; une crue d'eau considérable survenue tout-à-coup, peu de temps après l'achèvement du bâtiment, en entraîna la presque totalité. On rebâtit en prenant les précautions indiquées ci-dessus, et depuis 55 ans ce bâtiment a lutté victorieusement contre de nombreuses inondations.

Cette cave contient 330 chars de vin dans de superbes bosses placées dans un seul local; sur la voûte qui la couvre sont placés 4 pressoirs, dont les vis en fer cheminent dans des écrous de fonte. Quatre ouvertures faites dans la voûte donnent passage aux tuyaux de cuir, au moyen desquels on introduit le vin dans les bosses depuis le pressoir, en ouvrant un robinet placé au sortir de la mesure. Un autre robinet, placé à l'extrémité inférieure du tuyau, près de l'entonnoir, donne la facilité de

fermer pour arrêter la chute du vin, lorsque la fosse est assez remplie; et on passe le tuyau à la fosse voisine, sans avoir perdu un seul verre de vin. Il n'y a pas besoin d'ouvriers pour le transporter; le nombre d'hommes à la manœuvre des pressoirs, et celui qui gouverne l'introduction du vin dans la cave, suffisent à tout pendant la vendange; ainsi, moins de frais de main d'œuvre, moins de déprédations, moins de perte de vin, etc. Au-dessus des pressoirs sont placés des bûchers et un logement de domestiques.

J'exhorte les possesseurs de vignobles un peu considérables, et qui auraient des caves à bâtir, à aller voir celles de Senoche; toutes les proportions peuvent être réduites et adoptées à d'autres positions et circonstances. Ainsi construites, les caves ont tous les avantages que l'on peut désirer pour la conservation et l'amélioration des vins; la température y est égale en toute saison, entre 10 et 12 degrés de Réaumur.

Un thermomètre bien construit peut seul éclairer avec certitude sur la réalité de la température d'une cave; car si l'on en jugeait par la sensation que l'on éprouve en y entrant, une bonne cave paraîtrait très-chaude en hiver, et trop fraîche en été; sensation qui n'est que relative à celle de la température exaltée extérieurement, en chaleur ou fraîcheur.

On peut faire encore d'assez bonnes caves en voûtes à l'italienne, pourvu toutefois que les murs en soient enterrés en totalité, ou tout au moins aux deux tiers. Ces voûtes ne sont réellement qu'un galandage horizontal, moins pesant qu'une voûte, et ayant moins ou point

de pression contre les murs des côtés que la voûte cintrée; et plus le cintre de celle-ci est surbaissé, plus il pousse ces murs fortement; combinaison de résistance qu'il faut toujours envisager pour choisir la direction qu'on leur donnera, afin que la voûte même aide les murs à résister à la poussée des terres extérieures.

S'il n'y a pas à résister à la poussée des terres, les murs qui n'ont à soutenir qu'une voûte à l'italienne, n'ont pas besoin d'avoir une aussi forte épaisseur.

La voûte à l'italienne se fait avec des *tras* ou poutres; on préfère ceux de bois de mélèze ou de chêne, ils sont les plus durables. On échancre de chaque côté la partie supérieure de chaque *tras*, ce qui leur donne à peu près la forme d'un triangle dont la base repose à ses extrémités sur les murs; ils sont placés à 6 ou 8 pouces les uns des autres; l'évasement de la partie supérieure est d'autant plus grand qu'on a enlevé plus de bois, en faisant l'échancre de chaque côté. Tout l'intervalle d'une poutre à l'autre se garnit en maçonnerie de pierres les plus légères qu'on puisse se procurer, tuf, débris de brique, tuiles, la molasse même, si on n'en a pas d'autre; ces matériaux étant légers, fatiguent moins les poutres. On caronne ou planche par-dessus, et on plafonne en-dessous, ce qui contribue à prolonger la durée des poutres. Lorsqu'on aura voulu remplir les intervalles des *tras* en maçonnerie, il aura fallu clouer légèrement des planches en-dessous des *tras* afin qu'aucune des pierres ne dépasse le parement inférieur desdits, et que le fitelage du plafond soit égal, qu'aucune pierre n'ait pu descendre plus bas que les poutres.

Si l'intervalle d'une extrémité à l'autre des poutres a une grande longueur, il conviendra de placer au milieu ou près du milieu, un sommier soutenu par un nombre suffisant de colonnes, afin que les traves ou poutres ne puissent plier ou se rompre, et que cette voûte ait toute la solidité dont elle est susceptible.

Ces voûtes assez légères durent des siècles et donnent plus d'élévation dans les côtés, ce qui permet d'y placer des bosses, toutes de même diamètre.

L'effet de l'air chaud dans les caves est toujours fâcheux; celui de l'air froid n'a pas les mêmes inconvénients; il peut même, dans certains cas, être utile au rétablissement des vins qui commenceraient à graisser. Par conséquent, on placera, autant que possible, les portes du côté du nord ou du nord-est, et on fera des soupiraux qui arrivent à fleur du sol extérieur le plus élevé, afin de pouvoir modifier la température de l'air intérieur par celle de l'extérieur, en l'introduisant à volonté dans la cave en certaines circonstances, comme pendant la fermentation des vins nouveaux; et dans tous les cas de fermentation, pour en faciliter l'entrée, en y faisant circuler l'air, et échapper le gaz méphytique, ou pour maintenir l'air frais dans la cave voisine qui aurait du vin vieux que la chaleur pourrait altérer.

C'est aussi pour cette raison qu'outre la porte extérieure, on ajoute à l'entrée des caves une porte en fort treillage en bois, ou une en barreaux de fer; celle-ci seule reste fermée pendant la fermentation, pour que l'air extérieur puisse entrer, surtout pendant la nuit, pour diminuer la fermentation, si elle est trop vive; dans

le cas contraire, on tiendra les deux portes fermées pendant la nuit, et si quelques rayons de soleil réchauffent l'air, on ouvrira, pour que la chaleur puisse pénétrer dans la cave.

Dans toutes les grandes fermes, on a presque toujours des celliers non voûtés, ou seulement à l'italienne, qui ne sont point enterrés, dans lesquels on dépose les vins nouveaux à vendange; ils y fermentent seuls et sans qu'on courre le danger qu'ils altèrent les vieux. On les en tire au transvasage qui se fait en février ou en mars, pour les descendre dans la cave basse; c'est une très-sage méthode.

En tous temps les caves et les pressoirs seront tenus dans une extrême propreté et dans le plus grand ordre, ainsi que tous les ustensiles qui en dépendent. Nos pressoirs et nos futailles sont en général bien faits, et avec des soins ils se conservent long-temps; il est très-sage de numéroter toutes les pièces de chaque pressoir, et qu'elles aient une marque particulière qui désigne à quel pressoir elles appartiennent, puisqu'ils ne sont pas tous de même dimension; des erreurs sur les plots ou autres objets, pourraient en occasionner la rupture ou un fausement dangereux dont le résultat finirait par être la rupture. Avec la prudence et des précautions bien faciles, loin de prolonger l'ouvrage, on l'abrège, on gagne par conséquent du temps, et ces précautions sont une véritable économie.

SOINS A DONNER AUX VINS ET AUX FUSTES.

En tous temps, non-seulement on tiendra l'intérieur des bossés et tonneaux parfaitement propre, mais aussi l'extérieur et tous les ustensiles quels qu'ils soient; et l'intérieur des caves, les murs étant bien plâtrés ainsi que les voûtes, et les plafonds de celles à l'italienne, sera fréquemment balayé et nettoyé avec le grand éponsoir. Tout doit y être dans un ordre et un arrangement scrupuleux.

Les vins nouveaux exigent de fréquens remplissages, et plus on est près du moment où l'on a vendangé, plus ils doivent être rapprochés. Il suffit de remplir tous les mois les fustes de vin vieux; mais qu'ils soient vieux ou nouveaux, lorsque vous les transvasez dans une bosse qui n'en a pas contenu depuis long-temps, vous remplirez plus souvent, parce que les pores du bois desséché absorbent davantage de liquide, lors même qu'avant de les remplir on y a tenu assez long-temps de l'eau bouillante en ébullition; il est cependant certain que c'est le meilleur moyen de diminuer ce déchet. On tiendra en tout temps les fustes bien bouchés, et on renouvellera au moins tous les six mois la toile qui enveloppe le bondon.

Les foudres ou légrefasses que nous nommons *bosses*, dont le bois est de 2 1/2 pouces ou 3 pouces d'épais-

seur, et dont la contenance est de 3 à 20 ou 25 chars, sont les vases les plus convenables à la conservation et au perfectionnement des vins. C'est une économie que de leur donner à l'extérieur deux couches de couleur à l'huile, soit pour la conservation des douves, soit paree que la couleur à l'huile pénétrant et bouchant les pores du bois, il se fait moins d'évaporation de vin.

Les transvasages fréquens hâtent le perfectionnement des vins; on évitera dans la belle saison de les faire dans le milieu du jour; on profitera de la fraîcheur du matin ou de celle du soir, avant que les grandes ouvertures de la cave sont au couchant ou au levant, afin que le soleil soit du côté opposé. On aura toujours assez de monde pour que cet ouvrage soit fait le plus promptement, afin que le vin soit peu à l'air dans ce transport, et pour que la bosse reste le moins long-temps ouverte qu'on le pourra. C'est surtout la première année que les transvasages doivent être fréquens; le parfait dépouillement et la limpidité du vin indiquent qu'on doit réduire cette opération à une ou plus par année.

Les soutirages ne suffisent pas toujours pour clarifier parfaitement le vin dans certaines années; il faudra, dans ce cas, employer la colle de poisson à raison de trois boeules, ou la colle forte, bien transparente, à raison de trois onces et demie, ou de la gomme arabique à raison de deux onces et demie, pour douze setiers, soit un char.

On fait dissoudre l'un ou l'autre de ces ingrédients dans un peu d'eau; lorsqu'il est bien fondu, on tire un seau de vin du tonneau qu'on veut clarifier; on verse la gomme ou colle dans le seau, on la bat, on écume avec

un hallet, puis on la verse doucement dans le tonneau pour qu'elle s'étende à la surface.

On remplit le même but, en jetant douze blancs d'œuf fouettés dans le seau de vin extrait, qu'on remet ensuite dans le tonneau; ce moyen est aussi très-bon.

Quelques personnes ajoutent du sel marin ou de la crème de tartre; deux onces de l'un ou de l'autre, par seau de vin, suffisent : ces sels y font très-bien. On laisse reposer pendant huit à dix jours, puis on soutire le vin qui a été clarifié, soit pour le remettre dans une autre fuste, soit pour le mettre en bouteille.

Chaque fois qu'on transvasera, on ouvrira les bosses, un homme entrera dedans pour les bien laver et en lever la fine lie, avec du vin bien clair; le vin qui a servi à cette lavure est recueilli, lorsqu'on le sort de la bosse, et est mis dans le tonneau des lies où il se clarifie avec elles.

Il est utile d'avoir un tonneau rempli de copeaux de bois de hêtre (*fayard*) ou de rubans (*belues*) qu'on a imprégnés d'eau-de-vie (ce que nous appelons faire un *rapis*); le vin nouveau qu'on y met à vendange est éclairci très-promptement, et ne ressemble pas mal à du vin vieux un peu piquant. Ensuite ce même tonneau reçoit tous les *troubles*, qui s'éclaircissent dans ces copeaux, qu'on lave de temps en temps et qu'on renouvelle comme il a été dit pour l'établir la première fois.

Avant de mettre du vin dans une bosse, après l'avoir bien lavée, il faudra y brûler des feuilles souffrées immédiatement avant de l'entonner; mais au transvasage on réduit de moitié la quantité de feuilles à brûler de ce

qu'on avait brûlé avant d'y mettre le vin nouveau pour y fermenter. Dans tous les cas, si une bosse n'a pas été remplie le soir, on brûlera une feuille ou une demi-feuille avant de la fermer, suivant le vide du vase, pour en chasser l'air, et afin que le vin ne s'altère pas.

La première année, les vins doivent être transvasés à la fin de janvier ou au commencement de février; on les transvase de nouveau à la fin de mars ou au commencement d'avril. Quelques personnes ne transvasent qu'une seule fois, et choisissent la pleine lune de mars, sans doute, parce que, assez généralement, le temps est plus beau, le ciel plus serein à cette époque lunaire. Certainement il faut préférer un temps serein, le vin est toujours plus limpide; mais le vin est plus tôt fait lorsqu'on a fait un transvasage en hiver, que les grosses lies sont déposées, et que le vin a la couleur du petit lait; il sera beau et limpide lorsqu'on le transvasera deux mois après: on préférera toujours le beau temps sans s'embarrasser de la lune, et le grand matin, si l'on peut craindre la chaleur.

On répétera le transvasage à la fin d'août ou au commencement de septembre, et on transvasera de nouveau au mois de mars de l'année suivante. Ainsi les vins sont parfaitement dépouillés, ils se font plus vite et se conservent plus long-temps.

Comme les tonneaux ou bosses ou légrefasses doivent être tenus constamment bien remplis, on aura l'attention de faire les remplissages plus fréquens, lorsqu'il règne des vents du nord ou du nord-est; il y a alors plus de déchet dans les tonneaux, par la dessication des bois; aussi plus ils sont minces, plus il y a de déchet, ce qui fait pré-

férer les légrefasses, dont le bois est plus épais, aux tonneaux; en outre les bosses présentent moins de surface au contact de l'air, que les nombreux tonneaux qu'il faudrait pour contenir la même quantité de vin.

Autant que possible, on emploiera, pour les remplissages, du vin de meilleure qualité que celui de la fuste qu'on veut remplir; s'il est inférieur, il le détériorera plus ou moins, suivant qu'il en aura fallu plus ou moins pour remplir. On aura aussi l'attention de faire dégorger les fleurs, s'il s'en était formé par un trop long retard à remplir; quelques gouttes de vin, de plus que le nécessaire, suffisent pour vous débarrasser de ces fleurs.

On réunit dans un même tonneau le vin trouble de toutes les bosses transvasées, de même qualité; au bout de quelques semaines, la lie sera déposée et on en soutirera le vin clair. On soutire de même le vin éclairci de dessus les lies.

Si les vins deviennent pesans ou gros, on les transvasera une fois ou deux consécutivement, en les fouettant dans le tinot; outre cela, on placera un homme sur la légrefasse que l'on remplit, armé d'un balai; il fouettera de nouveau le vin dans l'entonnoir, à mesure qu'on le vide de la brande. On choisira pour cette opération un jour plutôt froid et clair. Lorsque la fuste sera à moitié pleine, on jettera, par le trou du bondon, de la colle de poisson ou des blancs d'œufs préparés comme pour la clarification; on transvasera ce vin encore une fois huit jours après, et on le trouvera probablement dégraissé; il sera prudent de le vendre alors, le voyage par un temps frais en assurera le dégraissement.

Si les celliers ne sont pas voûtés ou peu enfoncés en terre, et par-là exposés aux impressions de la température ou à proximité des fumiers, ou tout autre dépôt en fermentation, il importe d'en changer le local, ou celui de ces dépôts.

Mais les vins mal dépouillés de leurs lies ou déposés dans des vases mal nettoyés, et où il resterait des levains de fermentation, y seront susceptibles de s'aigrir; on peut masquer ce vice, en faisant dissoudre du moût cuit à réduction du quart, ou de la réglisse pulvérisée qu'on jette dans le tonneau aigri; on le roule un instant, et on le remet en place; on le soutire trois ou quatre jours après, et on le trouve amélioré pour l'ordinaire. On aura soin de le placer dans un vase parfaitement propre, et de le débiter le plus tôt possible.

Le moyen qui m'a le mieux réussi dans ce cas, c'est la craie pulvérisée, introduite dans le tonneau à raison de trois livres pour un char, soit douze setiers; elle absorbe l'acide, et on transvase huit ou dix jours après. Des cendres de sarment tamisées, dans une proportion d'un tiers plus forte, ont eu le même effet.

Le vin salvagnin étant plus délicat, plus susceptible de se gâter que celui des autres plants que nous cultivons, on doit, indépendamment des soins prescrits à l'époque de la vendange, et pour le cuvage, le transvaser deux fois de plus la première année, après l'opération de mars; l'année suivante, on le transvasera encore une fois de bonne heure au printemps, à la fraîcheur, et par un beau temps on le colorera; mais on aura ajouté des coquilles d'œufs pulvérisées dans un mortier, et un litre

de bonne eau-de-vie. Ainsi le salvagnin pourra se conserver plus sûrement, on le mettra en bouteilles dès la fin de la seconde année.

Les vins se conservent mieux dans les grands vases que dans les petits; ils y font moins de déchet, mais ils s'y font plus lentement. Les vins recueillis dans les terrains pierreux, graveleux, exposés au midi, sont plus vite faits, mais ils se conservent moins long-temps que ceux crus dans des terres fortes, nourrissantes et aux autres expositions.

Dans quelques endroits on parfume le vin rouge à l'époque de la vendange avec des feuilles soufrées, et en faisant brûler, avant que d'entonner, dans une bosse de trois chars, une noix muscade sur un petit réchaud : il est certain qu'on donne ainsi un parfum agréable au vin.

Les feuilles ou mèches soufrées dont on se sert pour les vins rouges se font de la manière suivante : On fait fondre, dans une terrine vernissée, du soufre en bâton, auquel on mélange du girofle, du gingembre, de l'iris de Florence, de la muscade, du thim, le tout pulvérisé, ou un ou deux de ces parfums seulement, suivant l'odeur et le goût qu'on veut donner de préférence. Lorsque le soufre est bien fondu et ces ingrédients bien mélangés, on y trempe les toiles ou feuilles qui s'en imprègnent et qu'on laisse sécher.

Les soins à donner aux bosses et tonneaux sont faciles, mais ils exigent qu'on ne les renvoie pas. La conservation des fustes elles-mêmes, et la sûreté que les vins ne prendront pas de mauvais goût, sont le résultat de ces soins de propreté pris à temps.

Le tonnelier qui entre dans la bosse doit la laver avec une scrupuleuse attention, avec un balai qui nettoie bien les joints des douves et des *jargets*, et cela jusqu'à ce que l'eau en sorte parfaitement claire; après quoi il essuie avec un linge propre, puis il passe un linge imprégné d'eau-de-vie, il sort, referme la *portette*, et brûle plus ou moins de feuilles soufrées, suivant la grandeur du vase, ayant tenu le hondon fermé pendant que le soufre brûlait. Cette opération se fait aux tonneaux en les défonçant. L'extrême propreté est le grand moyen de conservation des fustes et de leur contenu.

On ôte le mauvais goût que donneraient des douves neuves en les mettant tremper dans une eau courante et claire pendant quelques semaines, avant de les employer à la construction des fustes. Mais avant de mettre du vin dans des tonneaux neufs, on verra s'il ne reste pas encore une odeur de bois neuf; dans ce cas on aura fait dissoudre du sel marin dans trois ou quatre bouteilles d'eau de fontaine; on jettera cette solution dans le tonneau, on bouchera et on roulera à plusieurs reprises, et on le placera alternativement sur les deux fonds, et on le laissera séjourner quelque temps; ensuite on l'écoulera avant qu'il soit froid, on rincera à l'eau froide, et on y entonnera, après l'avoir vidée, un demi seau ou un seau de moût bouillant, qu'on y laissera jusqu'à ce qu'il soit près d'être refroidi; on le soutire : c'est le moment d'y introduire l'autre vin.

On évite la plupart des accidens de moisissures ou mauvais goût que pourraient prendre les tonneaux qu'on vient de vider, en les lavant avec du vin jusqu'à ce qu'il

sorte parfaitement limpide; on y brûle des feuilles souffrées, et on les tient bien bondonnés; ils sont ensuite placés sous un hangar sec, à l'abri du soleil. Le vin qui a servi à ce lavage est mis dans celui des lies ou dans celui des restes.

Si, malgré cela, un tonneau prend un goût de fuste ou de *ressac*, on jettera dedans, après l'avoir bien lavé, et pendant qu'il est encore humide, plusieurs jours de suite, des charbons ardens, et on ferme avec le bondon. J'ai toujours mieux réussi à enlever ce goût, en jetant dans le tonneau un ou deux morceaux de chaux vive, gros comme le poing, qu'on fait fuser en l'aspergeant de quelques gouttes d'eau, et dès qu'on la voit commencer à fermenter, on ferme avec le bondon; au bout d'une heure, on y ajoute un seau d'eau; on roule et l'on agite en tous sens, on écoule et on rince jusqu'à ce que l'eau sorte parfaitement limpide.

FIN.

TABLE DES MATIÈRES.

Observations préliminaires.....	1
Préparation du terrain.....	5
Choix du plant de blanc.....	14
Du rouge.....	19
Soins à donner aux chapons.....	23
Plantation des chapons.....	26
Soins des premières années.....	37
Remonter les terres.....	45
De la fumure et terrement des vignes.....	49
De la taille de la vigne.....	55
Des provins.....	65
De la déchaussure.....	71
Des fossoyages.....	72
De la greffe.....	82
Des effeuilles ou ébourgeonnement.....	92
De l'accolement ou relevure.....	96
Du biochage ou pincer la vigne.....	104
De l'esherbement des vignes.....	107
Fumer et terrer les vignes.....	110
Culture de la vigne sans échelas.....	118
Des paragrêles.....	124
Des associations pour l'inspection des vignes.....	126
De la clôture des vignes.....	128
Des hutins ou hautins.....	132
De la vendange.....	144
De la vendange de rouge et soins en cave.....	156
Quelques observations sur la construction des caves.....	163
Soins à donner aux vins et aux fustes.....	170

